

Crêpe aux épinards, recette de famille

Ingrédients :

Pâte à crêpes

50 g de beurre
250 g de farine
4 oeufs
600 g de lait
Une pincée de sel

Farce

Épinards frais (ou surgelés) cuits et bien égouttés
Saucisse de Toulouse ou chair à saucisse
Fromage (Emmental râpé, fromage frais..)
Ail
Persil
Sel
Poivre

Sauce tomate maison

Tomates (Roma, Marmande, tomates cerises..)
Oignon
Ail
Thym
Basilic

Tous ces ingrédients cuisent à petit feu dans une cocotte durant 3 ou 4h.

Préparation :

La pâte à crêpes

C'est la recette que je prépare uniquement au Thermomix, c'est tellement simple et rapide!

Mettre le beurre coupé en morceaux dans le bol du Thermomix et faire fondre le beurre T° et durée.

Verser le reste des ingrédients dans le bol et mixer

Réserver la pâte à crêpes dans un saladier filmé ou fermé avec un couvercle et laisser reposer 1h environ.

Faire cuire les crêpes dans une crêpière assez grande et laisser refroidir.

La farce

Faire cuire les épinards préalablement hachés et bien les égoutter en les pressant éventuellement dans un torchon propre.

Faire revenir l'ail et le persil hachés finement dans une poêle avec un filet d'huile. Réserver dans un ramequin.

Dans la même poêle, faire rissoler la chair à saucisse. (Je préfère acheter une saucisse de bonne qualité dont je retire le boyau)

Quand la chair est bien rissolée, ajouter l'ail et le persil puis les épinards hachés froids bien égouttés. Saler et poivrer.

Réserver.

Montage

Répartir un peu de farce sur les crêpes et les rouler sur elles-mêmes.

Déposer les crêpes roulées dans un plat à gratin et recouvrir aux $\frac{3}{4}$ de sauce tomate cuisinée. Parsemer d'emmental râpé et mettre au four une bonne vingtaine de minutes à 175°

Servir aussitôt.