



Crêpe aux poireaux et œuf miroir



4 personnes



15 min préparation
1h20 cuisson

INGREDIENTS

500 g de poireaux

7 œufs (3 pour la pâte à crêpe, le reste pour
la garniture)

125 g de farine de sarrasin

125 g de farine de froment

50 cl de lait demi-écrémé

1 pincée de sel

du beurre pour la cuisson des crêpes

ETAPES

1. Préparer la pâte à crêpes quelques heures à l'avance pour la laisser reposer à couvert. Mettre les deux farines et une pincée de sel au fond d'un grand saladier. Creuser une fontaine au centre et y casser 3 œufs. Bien battre à l'aide d'un fouet, puis ajouter progressivement le lait bien froid au mélange.
 2. Laver les poireaux, retirer les racines et l'extrémité des feuilles (la partie moins tendre du vert). Détailler en rondelles d'environ 1 cm. Mettre une noix de beurre dans une cocotte, puis y faire cuire les rondelles de poireaux pendant une heure à feu doux en remuant régulièrement. Assaisonner de sel et de muscade.
 3. Préparer les crêpes. Ajouter un peu d'eau à la pâte si elle n'est pas assez fluide. Faire chauffer une crêpière antiadhésive et ajouter une lamelle de beurre avant de verser une louche de pâte. Renouveler l'opération jusqu'à avoir épuisé la pâte.
 4. Au moment de servir, faire réchauffer la crêpe dans la crêpière avec une lamelle de beurre. Casser un œuf au centre et étaler le blanc pour qu'il cuise plus vite et uniformément. Lorsque le blanc d'œuf est cuit, ajouter autour du jaune de la fondue de poireaux, et replier les bords de la crêpe pour en faire un carré. C'est prêt !
- Remarque: Ce n'est pas la recette de la galette bretonne traditionnelle 100% farine de sarrasin. Il s'agit simplement d'une crêpe 50% froment - 50% sarrasin.
 - Essayez d'autres garnitures: oignons et lardons, ou une tranche de jambon à l'os avec de l'emmental râpé, etc. Ces crêpes sont aussi délicieuses en version sucrée: essayez-les avec du beurre et de la cassonade, du caramel au beurre salé, ou des lamelles de pommes.