



# Recette de crêpe salée au sarrasin

## Ingrédients

Pour 18-20 crêpes

- 500g de farine

2 choix: soit 100% farine de sarrasin, soit 50% farine de sarrasin + 50% farine de blés anciens blanche

Graines de Curieux

- 3 oeufs

- 25cl de lait

- 1L d'eau froide

- 1 c.à.c. de sel

- 3 c.à.s. d'huile de Colza

Graines de Curieux

Garnitures:

- 500g de champignons bruns

- Une échalote

- 100g de lardons

- Crème fraîche

- Fromage râpé

## Préparation

1. Verser la farine dans un plat, faire un puit pour y déposer les oeufs. Fouetter le mélange en ajoutant petit à petit l'eau. Verser le lait et le sel. Laissez la pâte reposer pendant une heure.

2. Avant la cuisson, ajouter l'huile et mélanger une dernière fois la pâte. Astuce: si la première crêpe est très épaisse, ajouter une louche d'eau tiède à la pâte afin de la rendre plus souple.

### Pour la garniture

Faire revenir l'échalote dans une poêle. Ajouter-y les lardons et les champignons. Une fois le tout cuit, ajouter la crème fraîche. Saler et poivrer.

### Préparer la crêpe salée

Étendre la crêpe sur une assiette, ajouter la garniture au centre avec un peu de fromage rapé et refermer la crêpe.