



Crêpes Salées Fourrées

- Les ingrédients en italique sont facultatifs
- cac = cuillère à café = 5 ml, cas = cuillère à soupe = 15 ml

Pour 10 crêpes

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 20 mn à 180°



Ingrédients :

- 1,1 litre de pâte à crêpe ([voir recette sur le site](#) et [sans gluten](#). Sans sucre ni rhum, la dose correspond à 15 crêpes)
- 500 ml de sauce béchamel ([voir recette sur le site](#))
- 300 gr de Lardons ou Pancetta ([voir recette sur le site](#))
- 1 cac de poivre
- 100 gr de champignons cuits à la vapeur
- 240/300 gr de fromage ([voir les différentes recettes sur le site](#))

Préparation :

1. Réaliser 10 crêpes épaisses (dans ma recette de crêpes 1,1 litres correspond à 15 crêpes fines)
2. Faire la béchamel, y ajouter les lardons ou pancetta, le poivre et les champignons
3. Répartir l'appareil ainsi réalisé dans les crêpes
4. Faire le fromage, en ajouter la moitié dans les crêpes et les enrouler
5. Mettre les 10 crêpes sur un plateau à four
6. Étaler le fromage restant sur les 10 crêpes
7. Cuire 20mn à 180°