

RECETTE SALÉE

Nombre de personnes : 6 - Temps de préparation : 20 mn

Cuisson : 25 mn - Difficulté : Facile



Gâteau de crêpes au poireau et comté

> Préparation

- Préparer la pâte à crêpes : mélanger les deux farines dans un saladier avec le sel, le lait, les oeufs et l'huile. Laisser reposer la pâte une heure. Ajouter l'eau et bien remuer.
- Pendant ce temps, préparer la garniture : couper le poireau en tronçons, le laver et faire cuire à la vapeur environ 10 mn. Réserver.
- Dans une poêle, faire revenir les champignons dans une cuillère à soupe d'huile d'olive. Saler, poivrer et réserver.
- Dans un saladier, délayer la maïzena avec le lait froid, faire épaissir 2 mn sur feu doux. Assaisonner, ajouter la noix de muscade, du persil. Ajouter les champignons et réserver. Couper le jambon en gros dés, râper le comté.
- Faire cuire les crêpes et réserver.
- Beurrer un moule à manqué. Découper des bandes de crêpes de la hauteur du moule et les faire bien adhérer au parois beurrées.
- Etaler ensuite 2 crêpes dans le fond du moule. Parsemer de comté râpé, disposer du jambon sur le dessus, verser environ 1/4 de la béchamel aux champignons, une couche de poireaux (bien égoutté). Recouvrir de 2 crêpes. Renouveler l'opération et recouvrir de 2 crêpes.
- Disposer le reste de béchamel et le reste de comté et mettre au four préchauffé à 210° C. Cuire environ 1/4 d'heure et laisser refroidir une dizaine de minutes avant de démouler.
- Servir chaud.

Ingredients

Pour la pâte à crêpes

- 90 g de farine
- 85 g de farine de sarrasin
- 2 oeufs
- 25 cl de lait
- 1 càs d'huile
- 1/2 càc de sel
- 15 cl d'eau

Pour la garniture

- 450 g de poireaux
- 250 g de champignons de Paris
- 4 tranches de jambon fumé
- 50 cl de lait
- 140 g de comté râpé
- 4 càs de maïzena
- sel, poivre
- noix de muscade
- persil