THE J.M. SMUCKER Co

Crêpes aux légumes grillés

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
20 mins	1 hr 20 mins	N/A	N/A

Ingredients

- **Pâte à crêpes:**
- 3/4 tasse (175 mL) de farine tout usage Original Robin Hood®

  Robin Hood® Original All Purpose Flour

- 1 boîte de lait évaporé Carnation® régulier, 2 % ou sans gras
- 3 œufs
- 2 c. à table (30 mL) de beurre, fondu
- **Sauce blanche:**
- 1 1/2 c. à table (22 mL) de beurre
- 1 1/2 c. à table (22 mL) de farine tout usage Original Robin Hood®
- 1 boîte de lait évaporé Carnation® régulier, 2 % ou sans gras
- 1 c. à thé (5 mL) de sel
- **Garniture:**
- 5 tasses (1.2 L) de légumes grillés
- 1 1/4 tasse (300 mL) de fromage de chèvre
- **Garniture:**
- 1 tasse (250 mL) de basilic ou de persil haché

Directions

Step 1:

Pâte à crêpes : mélanger les ingrédients de la pâte au mélangeur à haute vitesse, jusqu'à homogénéité. Laisser reposer au réfrigérateur pendant 30 minutes. Entre-temps, préparer la sauce blanche.

Step 2:

Sauce blanche : faire fondre le beurre dans une casserole moyenne, ajouter la farine et faire cuire sur feu doux en remuant pendant 1 minute. Incorporer le lait et le sel au fouet. Porter à ébullition, baisser le feu et laisser cuire 5 minutes, en remuant occasionnellement jusqu'à ce que la sauce épaississe. Transférer dans un bol à l'épreuve de la chaleur et déposer une pellicule de plastique directement sur la sauce afin d'empêcher la formation d'une peau.

Step 3:

Crêpes : graisser légèrement une poêle à frire ou une poêle à crêpe de 10 po (25 cm). Faire chauffer sur feu moyen élevé. Verser environ ½ tasse (125 ml) de pâte à crêpes dans la poêle chaude et l'incliner pour étendre la pâte en une couche mince. Remettre l'excès de pâte dans le bol de pâte. Faire cuire la crêpe environ 2 minutes, jusqu'à ce que le fond soit doré. Décoller à l'aide d'une spatule, tourner et poursuivre la cuisson 30 secondes. Retirer et déposer sur une surface de travail propre. Continuer jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de pâte. Le résultat devrait être de 9 à 10 crêpes.

Step 4:

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Graisser un moule à pâtisserie de 9 po x 13 po (23 cm x 33 cm).

Step 5:

Assemblage : garnir chaque crêpe de ½ tasse (125 ml) de légumes grillés et parsemer de 2 c. à table (30 ml) de fromage de chèvre. Rouler et déposer dans le moule à pâtisserie préparé. Verser la sauce blanche sur les crêpes.

Step 6:

Faire cuire au four préchauffé de 30 à 35 minutes. Garnir de basilic ou de persil haché.

Images

