



Crêpes françaises au fromage à l'ail et au saumon



Ingrédients

- 150 gramme de fromage Gouda aux herbes et à l'ail, râpé
- 2 œufs
- sel et poivre
- 125 gramme de farine
- 150 ml de lait
- 50 grammes de beurre
- 125 ml de crème fraîche ou de crème aigre
- 200 grammes de saumon fumé, coupé en lanières
- 2 cuillères à soupe de câpres
- 2 citrons, coupés en segments

La préparation

Crêpes au saumon et au fromage. Dans d'autres pays, les crêpes sont également appelées crêpes ou très fines crêpes très fines. Délicieuses pour le petit-déjeuner ou le brunch /&déjeuner

Battre les œufs avec du sel et du poivre. Tamiser la farine ci-dessus, verser le lait et fouetter pour obtenir une pâte lisse. Laisser reposer la pâte pendant 10 minutes.

Faire frire les crêpes dans une petite poêle avec une noix de beurre. Badigeonner chaque crêpe de crème aigre. Répartir les lanières de saumon et le fromage ail et fines herbes sur le dessus et rouler les crêpes. Couper les crêpes en diagonale, les placer sur des assiettes et les garnir de quartiers de citron.

Ces crêpes sont irrésistibles !

Conseils Le fromage Gouda herbes-ail peut également être remplacé par du fromage de chèvre Young ou du fromage de brebis Young pour varier.

Remplacez les crêpes par des tortillas et formez un wrap avec le poisson et le fromage. Remplacer le saumon de la farce par des lanières de poitrine de poulet fumé ou de jambon.

 ;