



Crêpes hollandaises classiques au fromage



Ingrédients

- 300 gramme de farine
- une pincée de sel
- 3 œufs
- 750 millilitre de lait
- 100 gramme de Gouda jeune Henri Willig râpé

La préparation

Avec ces crêpes, chaque jour est un jour de crêpes.

Et de toute façon, les crêpes peuvent être servies à tout moment. Comme pour le petit-déjeuner, ; brunch, déjeuner et dîner !

 ;

Préparation

Pâte à crêpes :

Mettez la farine dans un grand saladier et ajoutez une pincée de sel. Faire un puits au milieu et y casser les œufs. Versez environ ¼ du lait et mélangez à l'aide d'un fouet ou d'un batteur jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Tout en mélangeant, ajouter le reste du lait petit à petit.

Cuisson au four :

Faire chauffer un peu de beurre dans une poêle à frire et le laisser fondre. Verser ou déposer une cuillère de pâte dans la poêle (environ 1 cuillère à soupe) et la laisser s'étaler sur toute la surface. Déplacez ensuite doucement la poêle de haut en bas pour vous assurer que la crêpe se détache. Retournez-la et faites légèrement dorer l'autre côté. Retournez-la à nouveau, saupoudrez-la de fromage, mettez un couvercle sur la poêle et laissez le fromage fondre pendant encore une minute.

Vous pouvez servir les crêpes immédiatement ou en faire cuire une pile entière

Il existe plusieurs façons de préparer une crêpe au fromage parfaite :

- faire frire un côté de la crêpe, la retourner, mettre le fromage sur le dessus et arrêter la cuisson. Le fromage ne cuit pas, mais reste collé à la crêpe suivante.

- il est possible de frire un côté de la crêpe, de la retourner, d'y déposer le fromage et de la retourner à nouveau pour frire le fromage. De cette façon, le fromage devient bien croustillant (attention à ce qu'il ne colle pas dans la poêle).

- faites frire un côté de la crêpe, retournez-la et recouvrez-en la moitié de fromage. Ensuite, pliez la crêpe en deux et faites frire les deux côtés. Le fromage ne frit pas et ne colle pas aux autres crêpes de la pile.

- mettez une fine couche de pâte à crêpes dans la poêle. Attendez un peu et ajoutez les tranches de fromage. Lorsque le fromage a un peu fondu, ajoutez une autre couche de pâte à crêpes. Vous pouvez maintenant retourner la



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

Du lundi au vendredi de 08h30 à 17h00

crêpe lorsque la couche supérieure a un peu durci.

Les crêpes sont délicieuses avec du sirop de pomme, de la confiture de fraises, mais elles se combinent également à merveille avec des épinards.