Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Du lundi au vendredi de 08h30 à 17h00

Préparation de crêpes hollandaises au fromage de Jersey

Ingrédients

- 400 gramme de farine
- 800 ml de lait
- Une pincée de sel
- 2 œuf
- 400 gr Henri Willig Jersey fromage
- Roquette (selon les besoins)
- Pignons de pin (également selon les besoins)
- 1 Trempette au fromage Date Balsamique
- Huile de tournesol (pour la friture)

La préparation

Préparation : ;

- À l'avance, râper le fromage pour recouvrir la crêpe. (Vous pouvez également râper le fromage si vous n'avez pas de râpe) ;
- Mettre la farine dans le bol à pâte et ajouter une pincée de sel et la moitié (400 ml) du lait. ;
- Mélangez avec un fouet ou un batteur pour obtenir une pâte lisse.
- Tout en remuant, ajoutez le reste (400 ml) du lait et les 3 œufs.
- Faire chauffer la poêle à frire. ; ;
- Grillez brièvement les pignons dans la poêle chaude jusqu'à ce qu'ils deviennent légèrement bruns.
- Faites ensuite chauffer un filet d'huile dans la poêle. Veillez à ce que chaque crêpe ; un peu d'huile dans la poêle pour que la pâte ne colle pas. ;
- Versez la pâte dans la poêle à l'aide d'une cuillère, laissez-la s'étaler sur le fond et faites frire les crêpes d'un côté jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
- Retournez la crêpe et saupoudrez-la de fromage de Jersey râpé.
- Faire frire la crêpe jusqu'à ce que le fromage soit bien fondu.
- Déposer la crêpe sur une assiette. ; ;
- Garnir la crêpe puis de la roquette, des pignons de pin grillés et de la sauce balsamique aux dattes.

Rouler la crêpe, la couper en deux et fixer à l'aide d'une brochette. Il s'agit alors d'un wrap de crêpes qui a l'air tout à fait festif. froid ;

Froid et délicieux !