



Crêpes roulées à l'Ortolan



Plat



15-30 min



4 personnes

Le produit qu'il vous faut



Les ingrédients

Pâte à crêpes

- 3 œufs
- 300g de farine
- 60cl de lait
- 2 c.a.s d'huile de tournesol
- 30g de beurre
- Sel

Garniture - Béchamel à l'Ortolan

- 1 Ortolan
- 8 tranches de jambon blanc
- 70g de beurre
- 70g de farine
- 50cl de lait
- Sel, poivre, muscade



La préparation

Pâte à crêpes

- Fouetter les œufs avec un tiers de la farine. Ajouter progressivement le lait, puis le reste de la farine. Incorporer l'huile et une pincée de sel. Laisser reposer 10 min.

Béchamel à l'Ortolan

- Faire fondre le beurre, ajouter la farine et cuire 3-4 min. Verser le lait en fouettant jusqu'à épaississement.
- Hors du feu, incorporer l'Ortolan coupé en morceaux et le jambon émincé. Assaisonner de sel, poivre et muscade.

Montage et cuisson

Faire cuire les crêpes. Sur chaque crêpe, étaler un peu de béchamel, puis rouler la crêpe en repliant les bords. Faire dorer les crêpes roulées dans une poêle avec du beurre, 10 min à feu moyen.