Mes petites crêpes fourrées aux blettes

#aufouretaujardin

Petits trucs à savoir : Pour 8 petites crêpes / Préparation 3 x 15 min. / cuisson des crêpes 20 min.

Ingrédients pâte à crêpes :

3 jaunes, 250g de farine, 3 cuillères à soupe d'huile de tournesol, 250cl de lait, sel

Ingrédients béchamel :

35g de beurre, 40g de farine, 1/2 litre de lait, sel

Enfin, 250g de blettes :

Côtes et feuilles

×××

Pas à pas de la recette :

Préparez la pâte à crêpes, et laissez-la reposer au frais pendant 30 min. Pendant ce temps, Lavez les blettes. Séparez les feuilles des côtes. Épluchez les côtes et les couper en tout petits morceaux. Coupez les feuilles en lamelles et les cuire 7 minutes à la vapeur et réservez. Pendant la cuisson des blettes, vous pouvez faire cuire vos crêpes. Préparez ensuite la béchamel : Portez le lait à ébullition. Faire fondre en même temps le beurre dans une autre casserole. Lorsqu'il est entièrement fondu, ajoutez la farine en une seule fois.

Attention de ne pas laisser brunir. Bien mélanger au fouet, puis versez petit à petit le lait bouillant sur le roux blanc, en fouettant continuellement, jusqu'à ce que la béchamel épaississe. Mélangez les blettes cuites (côtes et feuilles) à votre béchamel. Rectifiez l'assaisonnement selon votre goût, puis garnissez vos crêpes de cette farce encore tiède. Repliez les crêpes et alignez-les sur un plat beurré ou huilé allant au four. Maintenez les tièdes-chaudes dans le four à 120°C. Miam !

♡ En attendant de les garnir, gardez les crêpes moelleuses sur une assiette posée au-dessus d'une casserole d'eau frémissante.