

Gratin de crêpes à la ricotta et aux poireaux



Je suis devenue accro à ce gratin de crêpes. C'est vraiment un délice et cette recette se décline à l'infini ! J'ai déjà une nouvelle idée que je fais vendredi (c'est pour dire !). Pour cette nouvelle version, je vous propose des crêpes garnies à la ricotta et aux poireaux. Savoureux, gourmand, trop miam ! La ricotta et les poireaux se marient à merveille ! J'ai de nouveau formé mes crêpes en forme de ficelles picardes.

Pour 4 à 6 personnes

Ingrédients:

420g de sauce tomates napolitaine

Une grosse poignée de gruyère râpé

Pour la pâte à crêpes:

80cl de lait

4 oeufs battus

60g de beurre fondu + un peu pour la cuisson

150g de farine complète

150g de farine se sarrasin

2 pincées de sel

Pour la garniture:

250g de ricotta

300g de poireaux

40g de gruyère râpé

2c. à soupe de crème fraîche allégée

1 pincée de noix de muscade

Persil

2 pincées de sel

Poivre

Préparation:

Préparez la pâte à crêpes:

Fouettez le lait avec les oeufs, le beurre fondu, les farines et le sel jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse homogène.

Si vous avez le temps, laissez reposer 20min.

Faites fondre une noisette de beurre dans une poêle à crêpes. Quand le beurre grésille, versez une petite louche de pâte dans la poêle et inclinez cette dernière pour former une belle crêpe bien ronde. Laissez cuire 2-3min, puis retournez la crêpe et poursuivez la cuisson de nouveau 2-3min.

Glissez la crêpe dans une grande assiette et faites de même avec le reste de pâte en empilant les crêpes au fur et à mesure dans l'assiette.

Préparez la garniture:

Beurrez un plat à gratin.

Préchauffez le four à 200°C (th.7).

Faites cuire les poireaux non décongelés dans une poêle sans matière grasse jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau.

Dans un saladier, mélangez la ricotta avec la crème fraîche et le gruyère râpé. Ajoutez la noix de muscade, du persil haché. Salez et poivrez.

Ajoutez à la préparation les poireaux et mélangez bien.

Déposez au centre d'une crêpe environ 2c. à soupe de garniture. Repliez les côtés de la crêpe pas totalement sur la garniture. Rabattez ensuite le haut de la crêpe cette fois-ci sur la garniture et enfin roulez délicatement la crêpe.

Recommencez l'opération avec les autres crêpes et en les plaçant au fur et à mesure dans le plat à gratin.

Nappez de sauce tomate, recouvrez de gruyère râpé et enfournez pour 20-25min, jusqu'à ce que le dessus soit bien doré.

Servez chaud.