

Gratin de crêpes sauce tomates et mozzarella



Voilà longtemps que je ne vous avais pas proposé un gratin de crêpes ! J'y remédie avec cette nouvelle recette ! Des crêpes garnies de sauce tomates et de mozzarella. C'est tout bonnement délicieux, savoureux, un régal ! J'ai pris comme mozzarella la [mozzarella Galbani@ en bloc](#).

Pour 10 crêpes

Ingrédients:

240g 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:

400g de mozzarella

Environ 500g de sauce tomates napolitaine

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 crêpes 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:

Préchauffez le four à 200°C (th.7).

Coupez la mozzarella en bâtons, le même nombre que de crêpes que vous avez.

Déposez au centre d'une crêpe environ 2c. à soupe de sauce tomates. Déposez un bâton de mozzarella. 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.

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

Servez chaud.