

Gratin de crêpes à la béchamel au fromage



Je commence la semaine en vous proposant une recette salée ! Une nouvelle recette de gratin de crêpes ! Il y a quelques temps je vous avais déjà proposé un [gratin de crêpes](#) mêlant la ricotta avec la feta. Cette fois-ci j'ai garnie mes crêpes d'une béchamel au fromage avec pleiiiin de persil ! ;) Et pour cette recette j'ai roulé mes crêpes comme des ficelles picardes. Ce gratin était vraiment succulent, gourmand, réconfortant,... Il a un gros succès !

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 béchamel au fromage:

3c. à soupe de beurre

3c. à soupe de farine

500g de lait

70g de gruyère râpé

3c. à soupe de persil haché

2 pincées de noix de muscade

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 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:

Beurrez un plat à gratin.

Préchauffez le four à 200°C (th.7).

Dans une casserole, faites fondre le beurre. Ajoutez en une seule fois la farine et mélangez rapidement avec une cuillère en bois.

Versez le lait préalablement chauffé tout en fouettant avec un fouet.

Ajoutez la noix de muscade et le persil, salez et poivrez. Laissez cuire tout en mélangeant jusqu'à ce que la préparation épaississe.

Ajoutez le gruyère râpé et mélangez bien.

Déposez au centre d'une crêpe environ 2c. à soupe de la béchamel au fromage. Repliez les côtés de la crêpe pas totalement sur la béchamel. 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.