

Gratin de crêpes feta-épinard



Une nouvelle déclinaison de mon gratin de crêpes ! Cette fois-ci je l'ai fait feta-épinard ! DE-LI-CIEUX ! J'ai mélangé de la feta avec de la ricotta, j'ai fait cuire des feuilles d'épinard dans une poêle sans matière grasse et je les ai ajoutés aux fromages. Ce gratin a énormément plus, savoureux, un délice !

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

200g de feta

200g de feuilles d'épinard

1c. à soupe de basilic ciselé

1 pincée 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).

Dans un saladier mélangez la feta avec la ricotta. Salez, poivrez et ajoutez le basilic.

Dans un poêle, sans matière grasse, faites cuire les feuilles d'épinard. Mélangez-les à la préparation précédente.

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.

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

Servez chaud.