

Les petits plats de Rocaline

Nombre de convives	4	personnes
Temps de préparation	15	minutes
Temps de cuisson	25	minutes
Repos	60	minutes

Entrées
froides

MA RECETTE



Crêpes salées aux asperges et œufs de saumon

Il me faut

- 125 g de farine
- 2 œufs
- 25 cl de lait
- 1 c à c de levure
- 1 c à s d'huile
- 8 asperges surgelées
- 1 pot d'œuf de saumon
- 1 botte de ciboulette
- Sel, poivre

La recette

Mélanger la farine et la levure avec la moitié du lait. Incorporer les œufs battus. Fouettez 3 mn avant de verser l'huile et le reste du lait. Laisser reposer 1 h.

Faire cuire les asperges 15 mn à l'eau bouillante salée. Egoutter les. Laver et ciseler la ciboulette. Réserver 8 brins. Fouetter la crème en chantilly, puis incorporer la ciboulette. Saler et poivrer.

Faites cuire 8 crêpes. Tartiner les de chantilly aux herbes. Poser y deux asperges coupées en 2 et garnir d'œufs de saumon. Rectifier l'assaisonnement. Rouler et ficeler chaque crêpe avec 1 brin de ciboulette. Server tiède en entrée.