

### Gratin de crêpes au roquefort



Et voici de nouveau un gratin de crêpes et cette fois-ci j'ai garnie mes crêpes avec une sorte de sauce au roquefort. C'était tout bonnement et absolument délicieux ! Savoureux, parfumé, un vrai délice ! Des crêpes moelleuses, une garniture crémeuse et gourmande... parfait !

### **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:**

130g de roquefort

200g de crème fraîche allégée

40g de gruyère râpé

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 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, mélangez le roquefort avec la crème fraîche, le sel, le poivre, la noix de muscade et du persil. Faites chauffer à feu doux tout en mélangeant jusqu'à l'obtention d'une crème lisse.

Hors du feu, ajoutez le gruyère râpé et mélangez. Réservez.

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.