



Crêpes françaises au fromage à l'ail et au saumon



Ingrédients

- 150 gramme de fromage Gouda aux herbes et à l'ail, râpé
- 2 œufs
- sel et poivre
- 125 gramme de farine
- 150 ml de lait
- 50 grammes de beurre
- 125 ml de crème fraîche ou de crème aigre
- 200 grammes de saumon fumé, coupé en lanières
- 2 cuillères à soupe de câpres
- 2 citrons, coupés en segments

Les flapjacks au saumon et au fromage, mieux connus sous le nom de crêpes, sont parfaits pour le petit-déjeuner, le brunch ou le déjeuner. Cette friandise simple et savoureuse est un excellent complément à votre menu. Ces crêpes sont irrésistibles et parfaites à tout moment de la journée !

La préparation

- 1: Battre les œufs avec du sel et du poivre
- 2: Tamiser la farine par-dessus, verser le lait et fouetter pour obtenir une pâte lisse.
- 3: Laisser reposer la pâte pendant 10 minutes.
- 4: Faire frire les crêpes dans une petite poêle avec une noix de beurre.
- 5: Badigeonner chaque crêpe de crème aigre. Répartir les lanières de saumon et le fromage aux herbes et à l'ail sur le dessus et rouler les crêpes.
- 6: Les couper en diagonale, les placer sur des assiettes et les garnir de quartiers de citron.

Prêt à faire des crêpes françaises ?

Variez les fromages, comme le jeune fromage de chèvre ou le jeune fromage de brebis, pour donner une nouvelle tournure à votre recette. Vous pouvez également remplacer les crêpes par des tortillas pour une version roulée avec du saumon et du fromage. Remplacez le saumon par du blanc de poulet fumé ou du jambon. Commandez les produits fromagers nécessaires via notre boutique en ligne et dégustez bientôt ce délicieux plat. Bon appétit !