



## Préparation de crêpes hollandaises au fromage de Jersey



### Ingrédients

- 400 gramme de farine
- 800 ml de lait
- Une pincée de sel
- 2 œuf
- 400 gr Henri Willig Jersey fromage
- Roquette (selon les besoins)
- Pignons de pin (également selon les besoins)
- 1 Trempette au fromage Date Balsamique
- Huile de tournesol (pour la friture)

## Méthode de préparation des wraps de crêpes salées

Cette recette transforme la crêpe hollandaise classique en un savoureux wrap, enrichi de la délicieuse saveur du jeune fromage de Jersey. Idéales pour le brunch, le déjeuner ou même comme plat principal, ces crêpes roulées sont étonnamment faciles à préparer. Ajoutez une touche personnelle avec vos garnitures préférées et savourez un délicieux repas fait maison. Convient aux végétariens et constitue un régal pour tous ceux qui aiment les bons wraps salés !

### La préparation

- 1: À l'avance, râper le fromage pour recouvrir la crêpe. (Vous pouvez également râper le fromage si vous n'avez pas de râpe)
- 2: Mettre la farine dans le bol à pâte et ajouter une pincée de sel et la moitié (400 ml) du lait.
- 3: Mélanger à l'aide d'un fouet ou d'un mixeur pour obtenir une pâte lisse.
- 4: Tout en remuant, ajouter le reste du lait (400 ml) et les 3 œufs.
- 5: Faire chauffer la poêle à frire.
- 6: Dans la poêle chaude, griller brièvement les pignons de pin jusqu'à ce qu'ils deviennent légèrement bruns.
- 7: Faites ensuite chauffer un filet d'huile dans la poêle. Veillez à ce qu'il y ait un peu d'huile dans la poêle pour chaque crêpe afin que la pâte ne colle pas.
- 8: Verser la pâte dans la poêle à l'aide d'une cuillère, la laisser s'étaler sur le fond et faire frire les crêpes d'un côté jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
- 9: Retourner la crêpe et la saupoudrer de fromage Jersey râpé.
- 10: Faire frire la crêpe jusqu'à ce que le fromage soit bien fondu. Déposer la crêpe sur une assiette.
- 11: Garnir ensuite la crêpe de roquette, de pignons de pin grillés et de la sauce balsamique aux dattes.



**HENRI WILLIG**  
*The Cheese Family*

Henri Willig  
henriwillig.com  
T +31 (0) 299 65 5151  
Du lundi au vendredi de 08h30 à 17h00

12: Rouler la crêpe, la couper en deux et la fixer à l'aide d'une brochette.

## **Prêt à préparer vos propres crêpes salées ?**

Essayez dès aujourd'hui ces crêpes hollandaises simples et savoureuses et surprenez votre entourage avec cette version créative d'un plat classique. Froides ou chaudes, en guise de repas ou d'en-cas, ces galettes au fromage de Jersey font toujours fureur. Mangez bien et savourez chaque bouchée !