

Mélange au fouet la farine avec les œufs, le sucre, l'huile et le lait (la bière et le sel) . Laisse reposer la pâte 10 minutes, le temps de faire la béchamel au fromage. Dans une casserole, fait fondre le beurre, ajoute la farine, mélange et laisse cuire le roux 6 minutes. Verse le lait, mélange en portant à ébullition, puis cuire jusqu'à ce que la sauce épaisse, ajoute le fromage, assaisonne de sel fin et poivre (vous pouvez parfumer également de cumin ou de muscade). Dans une poêle chaude, passe le papier absorbant huilé, verse une louche de pâte, laisse cuire jusqu'à ce que des bulles se forment à la surface et que la crêpe soit dorée, la retourner puis renouveler le geste. Réaliser le nombre de crêpes souhaité. Dépose les crêpes sur le plan de travail propre, nappe de béchamel et répartir par-dessus les tranches de jambon. Commence à rouler puis plier les bords et termine de rouler. Réserve sur un plat. Dans une poêle chaude, verser un trait d'huile d'olive, déposer les crêpes côté jointure en premier, commence à colorer, retourne et ajoute le beurre. Arrose. Une fois les crêpes dorées et croustillantes, dépose dans les assiettes. Servir avec la salade

Crêpes

au jambon

4 PERSONNES

300g de farine

3 œufs

2 cuillerées à soupe d'huile

60cl de lait entier

3 cuillerées à soupe de sucre

(5cl de bière une pincée de sel)

4 à 8 tranches de jambon blanc (en fonction du nombre de crêpes à faire

70g de farine

70g de beurre

50cl de lait entier

50g de parmesan râpé ou un autre fromage râpé

20g de beurre pour la cuisson des crêpes montées

sel fin + poivre du moulin