

# Crêpes à la gruérienne



**Préparation : 45 min**

**Cuisson : 5 min**

## Ingrédients

- 120g de farine pour la pâte
- 4 oeufs
- 5,5 dl de lait, sel
- poivre
- 3 dl de crème pour la sauce
- 50g de gruyère râpé
- 1dl de crème à battre
- 1 bouquet de ciboulette ciselée
- 20g de beurre (beurre fondu)
- 8 fines tranches de jambon paysan

## Préparation

Battre tous les ingrédients de la pâte puis laisser reposer 30 min. Pendant ce temps, préparer la sauce; porter à ébullition la crème et le gruyère, laisser mijoter 10 min à petit feu, puis réserver. Chauffer le beurre dans une petite poêle (25 cm) et, avec la pâte, cuire 12 à 16 crêpes minces. Recouvrir chaque crêpe avec la moitié d'une tranche de jambon et plier les crêpes en quatre. Dresser les crêpes en écailles de poisson dans un plat à gratin. Battre la crème ferme et l'incorporer à la sauce avec la ciboulette. Répartir la sauce autour des crêpes et gratiner environ 5 min au four préchauffé au maximum.

*Cuisine & Traditions au Pays de Fribourg, Editions La Sarine.*