Crêpes à la gruérienne

-

Pour 4 personnes
Préparation : 45 min
Cuisson : 5 min
Ingrédients

Pâte

- 120 g de farine
- 4 oeufs
- 5,5 dl de lait, sel

Garniture

- sel et poivre
- 3 dl de crème
- 50 g de Gruyère AOP râpé
- 1 dl de crème à battre
- 1 bouquet de ciboulette ciselée
- 20 g de 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 AOP, laisser mijoter 10 min à petit feu, saler, poivrer puis réserver.
Chauffer le beurre dans une petite poêle 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.

Recette tirée du livre : « Cuisine & Traditions au Pays de Fribourg ». Editions la Sarine.