



Légumes variés Oreilles d'ânes (alpes)



3h15 **50 min** **25 min** **2h** **448**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la pâte à crêpes

- 1 Dans un saladier, mélanger la farine, le sel et l'œuf à l'aide d'un fouet.
- 2 Ajouter le lait progressivement en continuant de fouetter.
- 3 Laisser reposer la pâte 2 heures.
- 4 Faire chauffer une crêpière puis verser de la pâte et faire cuire jusqu'à ce qu'elle dore légèrement.
- 5 Débarrasser la crêpe sur une assiette à l'aide d'une spatule et répéter l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients.

Étape 2

Préparation de la sauce

- 1 Faire fondre le beurre dans une casserole.
- 2 Ajouter la farine et mélanger vivement à l'aide d'une spatule.
- 3 Verser le lait et assaisonner avec du sel, du poivre et de la noix de muscade.
- 4 Laisser épaissir sans cesser de remuer.
Hors du feu incorporer le jaune d'œuf.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la pâte à crêpes

60 g **Farine**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
20 cl **Lait demi-écrémé**
1 **Sel**

Ingrédients pour la garniture

500 g **Epinard**
100 g **Crème fraîche
épaisse**
50 g **Gruyère râpé**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour la sauce

40 g **Farine**
40 g **Beurre**
50 cl **Lait demi-écrémé**
1 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf

5

Étape 3

Préparation des épinards

- 1 Porter une casserole d'eau salée à ébullition.
- 2 Mettre les épinards dans l'eau bouillante et faire cuire pendant 10 minutes.
- 3 Les débarrasser dans une passoire à l'aide d'une écumoire puis les hacher grossièrement à l'aide d'un couteau d'office.

Étape 4

Préparation du gratin

- 1 Préchauffer le four à 210° (Th.7).
- 2 Disposer des crêpes dans le fond d'un plat à gratin.
- 3 Recouvrir d'un peu de sauce, puis d'épinards, de crème et de gruyère râpé.
- 4 Répéter l'opération 3 fois.
- 5 Faire cuire au four pendant environ 25 minutes.

Étape 5

Dressage

- 1 Sortir les oreilles d'âne du four et servir immédiatement.

1 Noix de muscade en poudre

1 Sel

1 Poivre