

Natrel®

Crêpes jambon, fromage et épinards



Ingrédients

Crêpes

1 TASSE farine tout usage
1 TASSE lait 2 % Natrel
1 C. À SOUPE beurre salé Natrel, fondu
2 oeufs
Sel et poivre
Beurre (pour la cuisson)

Garniture

8 tranches de jambon blanc
2 TASSES fromage cheddar râpé
2 TASSES d'épinards frais

Préparation

1. Déposer tous les ingrédients dans le bol du mélangeur et actionner jusqu'à ce que la pâte soit lisse et homogène. Saler et poivrer.
2. Dans une poêle antiadhésive d'environ 20 cm (8 po) de diamètre, faire fondre une noix de beurre et badigeonner uniformément la poêle.
3. Répartir environ 1 louche de pâte (1/4 tasse) dans la poêle et faire dorer de chaque côté. Répéter l'opération pour les autres crêpes.
4. Placer les crêpes cuites au fur et à mesure dans une assiette et couvrir d'un linge propre pour éviter qu'elles ne sèchent. Réserver.

Garniture

1. Garnir uniformément chaque crêpe de fromage cheddar râpé. Déposer une tranche de jambon sur la moitié de la crêpe, parsemer de feuilles d'épinards et refermer. Répéter l'opération pour les autres crêpes.
2. Dans la même poêle, faire chauffer une noix de beurre et faire dorer chaque crêpe 2 minutes de chaque côté pour que le fromage fonde doucement.
3. Napper de sauce hollandaise et déguster sans attendre.