

Gratin de crêpes fourrées aux poireaux et aux shiitakés

Ingrédients pour 6 personnes

Pâte à crêpes : 3 oeufs - 200 g de farine de blé type 65 - 500 ml de lait - une pincée de sel - huile de tournesol

Garniture : 2 poireaux - 200 g de shiitakés frais - 20 g de beurre - 400 ml de lait d'avoine - 40 g de crème de riz (en poudre) - 50 g de Comté râpé - 3 pincées de sel - 1 bonne pincée de poivre noir fraîchement moulu

Temps de préparation : 1 heure

Niveau : facile

Coût : raisonnable

1. Préparez la pâte à crêpes. Cassez les oeufs. Mixez-les avec la farine, le lait et le sel.
2. Faites cuire les crêpes dans une poêle huilée.
3. Préparez la garniture. Retirez le pied terreux des poireaux. Fendez-les en quatre puis détaillez-les en tronçons. Rincez-les abondamment.
4. Hachez grossièrement les shiitakés.
5. Faites fondre le beurre dans une poêle. Ajoutez les poireaux et faites les cuire à feu modéré et à couvert pendant 10 minutes. Ajoutez ensuite les shiitakés, poursuivez la cuisson 10 minutes de plus à feu doux et en mélangeant de temps en temps.
6. Préchauffez le four à 200° C. Préparez la béchamel. Mélangez dans une casserole le lait d'avoine et la crème de riz. Faites chauffer doucement en fouettant régulièrement. Comptez 2 minutes de cuisson dès ébullition. Salez et poivrez.
7. Versez dedans la poêlée de poireaux et de shiitakés et mélangez.
8. Disposez en long et au centre de chaque crêpe trois 3 cuillères à soupe de garniture. Roulez la crêpe sur elle-même puis, mettez-la dans un plat à gratin. Procédez de la même façon avec 5 autres crêpes.
9. Saupoudrez les crêpes fourrés de comté râpé et enfournez pendant 15 minutes (passez éventuellement sous le grill pour obtenir une surface plus grillée).

A noter : quand on mixe la pâte à crêpes, il n'est pas nécessaire de la laisser reposer. Vous obtiendrez au total une dizaine de crêpes (gardez celles qui restent pour le dessert !).