

Crêpes aux courgettes et au chèvre

Ingrédients :

- 500 ml de lait
- 4 œufs
- 200g de farine
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 1 pincée de sel
- 4 courgettes
- 10g de beurre
- 1 bûche de chèvre



Préparation :

Mélanger la farine et le sel dans un saladier et faire un puits au milieu. Casser les 4 œufs dans ce puits. Avec un fouet, mélanger doucement le tout en ajoutant petit à petit le lait. La pâte doit être liquide et sans grumeaux. Ajouter l'huile et fouetter vivement. Laisser reposer 1 heure.

Pendant ce temps, laver les courgettes et râper-les comme des carottes.

Dans une poêle bien chaude faites fondre un peu de beurre, et faire revenir 30 secondes quelques spaghetti de courgettes. Ajouter ensuite une petite louche de pâte à crêpe. Faire sauter pour la faire cuire de l'autre côté. Ajouter quelques morceaux de chèvre et déguster chaud.

Astuces :

Vous pouvez ajouter sur votre crêpe un œuf au plat, des morceaux de jambon ou tout ce que vous voulez.