

Les crêpes fourrées au Reblochon



Pour 4 personnes
Préparation : 30 mn

Pour la pâte à crêpes

- 125 g de farine
- 2 oeufs
- 1 verre de lait
- Une demi cuiller à café de levure chimique
- 1 pincée de sel.

Pour la garniture

- un demi-Reblochon
- 50 g d'Emmental de Savoie râpé
- 100 g de beurre

Préparez la pâte à crêpes en mélangeant tous les ingrédients et laissez reposer si possible 2 heures au réfrigérateur.

Faites cuire les crêpes aussi fines que possible dans une poêle beurrée.

Enlevez la croûte du Reblochon, coupez-le en petites lamelles d'un demi centimètre d'épaisseur.

Garnissez les crêpes, roulez-les.

Disposez-les dans un plat à four beurré, saupoudrez d'Emmental râpé, parsemez de noisettes de beurre et mettez 7 à 10 minutes à four chaud.

Servez chaud.