

Crêpe poire roquefort et son lien de réglisse



Entrée **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 5 mn

Pour une entrée plus consistante, il est possible de rajouter quelques noix, lardons ou morceaux de bacon à l'intérieur de la crêpe!

Recette proposée par : Auvachey

Ingrédients

- pâte à crêpes :
- 250 g de farine
- 3 oeufs
- 0,5 l de lait
- 3 cuillères à soupe d'huile
- 1 pincée de sel
- 1 poire conférence
- 30 g de roquefort
- 20 cl de crème fraîche
- réglisse pour la décoration ou ficelle alimentaire

Préparation

- 1 Préparez la pâte à crêpe en commençant par mélanger le lait et les oeufs.
- 2 Ajouter la farine, l'huile et le sel.
- 3 Epluchez la poire et coupez-la en tranches.
- 4 Faites cuire la poire au micro-onde avec un peu d'eau.
- 5 Préparez la crème de roquefort. Dans une casserole, faites fondre le fromage et ajouter la crème. Fouettez et assaisonnez selon votre convenance.
- 6 Disposez des morceaux de poire au centre d'une crêpe et refermez-la en la nouant avec du réglisse (ou ficelle alimentaire).
- 7 Placez les aumonières 5 minutes à four chaud.
- 8 Dressez sur assiette et dégustez rapidement.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

