

Roulés de crêpes aux champignons frais



Apéritifs et amuses bouches **Facile**

Pour : 10 personnes

Préparation : 45 mn

Cuisson : 10 mn

Une recette originale, idéale à l'apéritif.

Ingrédients

- 5 crêpes refroidies
- 3 tranches de jambon
- 20 champignons frais de paris
- 1 cs d'huile
- basilic
- 2 petits oignons émincés
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Pelez les champignons et coupez-les en lamelles.
- 2 Mettez-les dans une poêle avec les oignons émincés, l'huile, du sel, du poivre et du basilic.
- 3 Laissez fondre quelques minutes puis faites refroidir un peu.
- 4 Étalez une crêpe dans une assiette, puis disposez la moitié d'une tranche de jambon au centre.
- 5 Mettez sur toute la longueur la préparation.
- 6 Roulez la crêpe et coupez en 4 roulés.
- 7 Recommencez pour les autres crêpes.
- 8 Servez à température ambiante.

Proposé par



Maëva

La cuisine est un mariage de saveurs et de découvertes... où chacun de nous fait de belles trouvailles ! Vous trouverez les miennes sur mon blog "[Aux saveurs de chez moi](#)". À bientôt !

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

