



Pannequets aux herbes et au fromage à la crème

 végétarien

Ingrédients

Plat principal

Pour 4 personnes

- 150 g de farine paysanne
- 1 cc de sel
- 4 dl de lait drink
- 4 œufs
- poivre
- 1 bouquet d'herbes aromatiques variées, p. ex. persil, sauge
- 10 g de beurre
- 3 fromages à la crème de 125 g
- 50 g de parmesan râpé

À vos tabliers!

Préparation: env. 20 minutes
Réfrigération: env. 20 minutes
Cuisson au four: env. 10 minutes

Total: **50 min**

1

Mettre la farine et le sel dans une jatte. Ajouter le lait et remuer jusqu'à consistance homogène. Incorporer les œufs. Poivrer. Laisser reposer la pâte env. 20 min.

2

Hacher fin les herbes. En ajouter la moitié à la pâte, réserver le reste. Chauffer un peu de beurre dans une poêle antiadhésive. Y verser une louchée de pâte et l'étaler en inclinant la poêle. Faire dorer des deux côtés à feu moyen. Poursuivre jusqu'à épuisement de la pâte.

3

Préchauffer le four à 220 °C. Couper les petits fromages en tranches d'env. 5 mm. Garnir chaque crêpe de 2-3 tranches de fromage posées côte à côte. Replier en forme de pannequet et déposer dans un moule à gratin. Parsemer de fromage râpé et faire gratiner au four env. 10 min. Parsemer des herbes réservées.

Recettes: Annina Ciocco

Source: <https://migusto.migros.ch/fr/recettes/pannequets-aux-herbes-et-au-fromage-a-la-creme>