

Crêpes aux tricholomes de la St-Georges

Ingrédients (pour 6 à 8 crêpes)

Pour la pâte

125 g de farine de froment
¼ l de lait
2 œufs
1 pincée de sel
1 pincée de poivre de Cayenne
50 g de beurre fondu
Huile végétale ou beurre pour la cuisson

Pour la farce

300 g de St-Georges
2 cs de crème fraîche
1 échalote émincée
50 g de beurre
1 pincée de sel
1 pincée de poivre noir

Préparation

Verser la farine dans un saladier, creuser une fontaine et y casser les œufs.

Mélanger le tout et incorporer 5 cuillères à soupe de lait. Continuer de mélanger à l'aide d'une spatule en ajoutant progressivement le restant du lait, le sel et le poivre de Cayenne.

Ajouter le beurre fondu et mélanger bien. Couvrir le saladier d'un linge et laisser reposer une demi-heure.

Graisser une poêle et la chauffer à feu vif. Verser une fine couche de pâte tout en inclinant la poêle en tous sens pour bien répartir la pâte.

Réduire la source de chaleur. Détacher la crêpe lorsque les bords sont colorés. La retourner et la faire dorer de l'autre côté. Cuire toutes les crêpes de cette façon et réserver au chaud, dans un plat au four.

Rincer les champignons et les émincer. Faire revenir l'échalote au beurre dans un poêlon.

Ajouter les champignons et laisser cuire à feu doux.

Saler, poivrer et incorporer la crème.

Garnir les crêpes de cette préparation et les plier en deux ou en cornet.

Servir de suite avec un peu de verdure et un ou deux petits légumes.

Remarques : on peut également choisir un autre champignon ou un mélange noble.

