



Elvea, L'Italie chez vous

Crêpes italiennes au four



Ingrédients pour 4 Personnes

| | |
|-------------------------|-----------------------|
| 3 | œufs |
| | sel |
| 1 tasse de | de lait |
| 1 tasse de | farine fermentante |
| 2 cuillères à soupe de | persil, haché |
| 2 tranche de | jambon cuit |
| 12 cuillères à soupe de | mozzarella moulu |
| | fromage provolone |
| 100 g de | ELVEA Pomo e Peperoni |
| 2 cuillères à soupe de | crème aigre |

Préparation

Pour les crêpes :

- Versez tous les ingrédients dans un bol et battez jusqu'à obtention d'une pâte à crêpes.
- Réchauffez un filet d'huile dans une poêle et faites-y cuire 12 petites crêpes.

Pour la farce et la finition :

- Coupez le jambon en lamelles.
- Répartissez le jambon et la mozzarella sur les crêpes et roulez-les.
- Graissez un plat allant au four avec l'huile d'olive.
- Déposez-y les rouleaux et parsemez de provolone.
- Faites cuire dans un four à 180°C pendant environ 10 min.
- Mélangez le ravier de Pomo e Peperoni avec 2 cs de crème fleurette.
- Finalisez les crêpes cuites avec ce mélange.

