

CRÊPES AU JAMBON ET CHAMPIGNONS (4 personnes)

- Pâte à crêpes maison
- 4 tranches de jambon blanc
- 400 g de champignons de Paris
- 2 œufs
- 3 c. à s. de crème fraîche épaisse
- 200 g de comté râpé
- Beurre
- Sel, poivre

Nettoyer les champignons et enlever les pieds. Couper les têtes en tranches et faire réduire dans un peu de beurre.

Dans un cul de poule mélanger les œufs, la crème fraîche et le comté râpé (en garder un peu pour la cuisson). Saler et poivrer.

Faire cuire 4 crêpes.

Sur chacune d'elle mettre 1 tranche de jambon et des champignons. Ajouter de la préparation aux œufs et crème fraîche.

Replier les bords droite et gauche pour éviter que la préparation ne coule puis rouler l'ensemble.

Mettre dans un plat allant au four et parsemer du reste de comté râpé.

Cuire à four chaud thermostat 6 (180°C) 10 à 15 minutes.

