

Guillaume

RECETTE

CRÊPES À LA VALAISANNE



Crêpes à la valaisanne

POUR 4 PERS. 30 MIN DE PRÉP.

Ingrédients

jambon cru

400 g fromage à raclette

1 oignon

Préparation

1. Réalisez vos crêpes selon la recette de base.
2. Hachez finement l'oignon. Coupez le fromage en tranches fines.
3. Garnissez les crêpes d'une tranche de jambon cru, une tranche de fromage et parsemez d'oignons.
4. Repliez les deux côtés. Faites chauffer la crêpe dans une poêle quelques minutes jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

Astuces

- Pour la recette de base de la pâte à crêpes, voir la fiche "Crêpes multicolores"

Cette recette et bien d'autres surprises vous attendent sur [guillaumecider.ch](https://www.guillaumecider.ch)

 @guillaumecider