Crêpes de sarrasin aux asperges, saumon fumé et Brugge d'Or

Ingredienten:

- huile d'olive
- 60 g de pointes d'asperge verte
- 120 g de jeunes épinards
- poivre et sel
- 4 oeufs
- 100 g saumon fumé
- une douzaine de feuilles de menthe (4 branches)
- le zeste d'1 citron
- 60 g de Brugge d'Or en bloc

Pour la pâte :

- 100 g de farine de sarrasin
- 2 oeufs, battus
- 250 ml de lait
- ¼ c à c de sel marin
- 1 c à s d'huile de tournesol

Préparation:

- Mélangez tous les ingrédients pour la pâte dans un blender jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.
- Chauffez un peu d'huile d'olive dans une poêle à crêpe dans une poêle antiadhérante à feu vif. Cuisez 4 à 6 crêpes fines. Gardez-les au chaud sous une feuille d'alu.
- Faites sauter les pointes d'asperges et les feuilles d'épinards avec un filet d'huile d'olive. Poivrez et salez.
- Coupez le saumon fumé en lanières et hachez finement la menthe.
- Garnissez chaque crêpe avec un oeuf sur le plat, les pointes d'asperges, les épinards et le saumon fumé.
- Saupoudrez de zeste de citron et de menthe et de Brugge d'or râpé.

1, 2, 3 Fromage !

4 personen
30 min
Plat principal
2

Source: https://www.bruggefromage.be/recettes/crepes-de-sarrasin-aux-asperges-saumon-fume-et-brugge-dor