

## CREPES AU CRESSON(6)



**pâte** pour 6 crêpes : mélangez 100g de farine + 2 œufs+30cl de lait+sel

**préparation** : mélangez 60g de beurre+1cuill de farine+25cl de lait ajouter 10 cl de crème fraîche, 100g de gruyère, sel, poivre

**poêlez** 5 min 2 bottes de cresson .déposez sur les crêpes, ajoutez la préparation

25 min à 200°c