

Crêpes au fromage blanc à la Russe



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

45 minutes



ANDROUET

Ingrédients

250 g [fromage blanc](#)

20 petites crêpes

250 g farine

100 g beurre ou huile

1/2 l lait

2 oeufs

sel, sucre

Garniture :

100 g sucre

2 jaunes d'oeuf

vanille en poudre

Préparation

Dans une terrine, composez une pâte à crêpes. Composez une garniture en mélangeant avec soin dans une terrine, le fromage blanc, le sucre et les jaunes d'oeufs. Préparez les crêpes selon la manière habituelle avec une louche aux 3/4 pleine de pâte. Rangez-les sur une plaque à four. Couvrez de garniture sur une large partie de la surface. Pliez-les en quatre. Rangez-les dans un moule à pâtisserie beurré et chapeluré. Nappez chaque lit de crêpes avec de la crème sucrée et vanillée-en alternant. Enfourez 15 minutes à 220° pour caraméliser. Démoulez. Servez tiède ou froid.

Autres recettes faciles au fromage blanc :

[Fromage blanc à la ciboulette](#)

[Fricadelles au fromage blanc](#)

[Fromage blanc à l'Alsacienne](#)

[Fromage blanc au cumin](#)

[Pashka – au fromage blanc \(formule n°1\)](#)

[Talmouses au Fromage blanc](#)

[Délice au fromage blanc](#)

[Fiouse au fromage blanc](#)

[Avocats farcis au fromage blanc](#)

[Beignets au fromage blanc](#)

[Boulettes au fromage blanc](#)

[Brioche roulée au fromage blanc](#)

[Chaussons au fromage blanc](#)

Crêpes au fromage blanc à la Russe

[Croquettes au fromage blanc](#)

[Derelye au fromage blanc](#)

Fremgeye au fromage blanc

Fromage blanc au kirsch à l'alsacienne

Fromage blanc aux olives

[fromage blanc au paprika](#)

[Fromage blanc aux radis](#)

Galette repliée au fromage blanc

[Galettes au fromage blanc](#)

Garnitures de fromage blanc pour canapés

Goujère au fromage blanc

Pannequets au fromage blanc

Pashka – au fromage blanc (formule n°2)

[Pâtes au fromage blanc](#)

[Pâtes à la russe au fromage blanc](#)

[Pita sucrée au fromage blanc](#)

Potage à la bière et au fromage blanc

[Pudding au fromage blanc](#)

Quenelles au fromage blanc

[Quenelles de semoule au fromage blanc](#)

[Râble de lièvre en papillote au fromage blanc](#)

[Râttons au fromage blanc et au Gruyère](#)

Rétès au fromage blanc

[Rissoles bosniaques au fromage blanc](#)

[Rissoles au fromage blanc](#)

[Rôties au fromage blanc](#)

[Rots au fromage blanc](#)

[Salade au fromage blanc](#)

Salade au fromage blanc et au Cheddar

Salade au fromage blanc

[Sernik odmienny au fromage blanc](#)

Struklji au fromage blanc gras

[Tarte alsacienne au Fromage blanc](#)

[Tarte au chou et Fromage blanc](#)

Tarte à l'adjotte et Fromage blanc

Tarte aux huîtres et Fromage blanc

Tarte au Mege et Fromage blanc

Venez découvrir l'histoire et la fabrication du [fromage blanc](#) par votre fromager.

FROMAGE BLANC – Recette au fromage blanc