

Crêpes fourrées à l'Abbaye de Citeaux



Catégorie

Entrée



Ingrédients

Pour la garniture :

- un demi [fromage de l'abbaye de Citeaux](#) bien affiné
- 50 g d'Emmental de Savoie râpé
- 100 g de beurre

Pour la pâte à crêpes :

- 125 g de farine
- 2 oeufs
- 1 verre de lait
- Une demi cuiller à café de levure chimique
- 1 pincée de sel.



Préparation

- Préparez la pâte à crêpes en mélangeant tous les ingrédients et laissez reposer si possible 2 heures au réfrigérateur.
- Faites cuire les crêpes aussi fines que possible dans une poêle beurrée.
- Enlevez la croûte du **fromage de l'abbaye de Citeaux**, coupez-le en petites lamelles d'un demi centimètre d'épaisseur.
- Garnissez les crêpes avec **l'abbaye de Citeaux**, roulez-les.
- Disposez-les dans un plat à four beurré, saupoudrez d'Emmental râpé, parsemez de noisettes de beurre et mettez 7 à 10 minutes à four chaud.
- Servez chaud.

Découvrez une autre recette au fromage de l'abbaye de Citeaux :

- * [Abbaye de Citeaux en ravioles](#)
- * [Crêpes fourrées à l'Abbaye de Citeaux](#)
- * [Tartines de tomates confites et fromage de l'Abbaye de Citeaux](#)
- * [Gratin de pommes de terre et fromage de l'abbaye de Citeaux](#)