

Crêpes fourrées au Gruyère



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

35 minutes



Ingrédients

250 g de [fromage Gruyère](#) râpé

500 g pâte à frire

250 g béchamel

noix de muscade

sel, poivre

Préparation

Dans une terrine, composez une pâte à crêpes. Pour la garniture, faites une béchamel avec le beurre, la farine et le lait. Lorsque le mélange est lisse, incorporez l'oeuf, le fromage râpé et passez au tamis. Triturez à nouveau pour bien lisser le tout. Poêlez vos crêpes. Mettez en réserve. Au dernier moment, garnissez vos crêpes au centre et pliez-les en portefeuille. Soudez au blanc d'oeuf. Rangez dans un plat à four beurré. Laissez réchauffer doucement sans cuire à 100-110° durant 15 minutes. On peut éventuellement napper d'une béchamel fromagée (sauce Mornay) et glacer vivement à la voûte du four.