

# Crêpes Valaisannes au Gruyère



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

30 minutes



ANDROUET

## Ingrédients

150 g de [fromage Gruyère](#)

400 g pâte à frire

300 g béchamel serrée

5 cl kirsch

sel, poivre,

muscade

## Préparation

Préparez une pâte à frire au lait avec de l'huile. Laissez-la reposer une heure. Préparez également une sauce béchamel. Munissez-vous d'un tampon huilé ou oint de saindoux. Dans la poêle à frire graissée à chaque opération, confectionnez les crêpes en utilisant une grosse cuillère-dose pour les obtenir bien égales-jusqu'à épuisement de la pâte. Réservez. Reprenez la sauce Béchamel, incorporez le fromage râpé-bagnes et gruyère- et 5 cl de kirsch. Farcissez les crêpes en ligne dans le milieu. Rabattez le haut et le bas, pliez en portefeuille, soudez à la pâte. Rangez les crêpes fourrées dans le plat à four. Masquez-les avec le dernier tiers de garniture étendue de lait. Poudrez de fromage râpé. Enfournez 10 minutes en haut du four, à 280°, pour glacer. Servez avec du vin blanc sec, de préférence un bon fendant du Valais.