

Double Nivelloise



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

30 minutes



ANDROUET

Ingrédients

200 g fromage blanc
250 g pâte à crêpes au sarrasin
100 g beurre
ciboule
cerfeuil
oignon vert
sel, poivre

Préparation

Confectionnez 8 crêpes bien substantielles. Réservez. Hachez ciboule, cerfeuil et oignon. Dans une terrine, versez le fromage blanc et la moitié du beurre ramolli. Triturez pour obtenir une pâte lisse. Ajoutez les herbes fines. Salez, poivrez. Entre deux crêpes à plat, versez la garniture de fromage. Rangez sur une tôle à pâtisserie beurrée. Enfourez 10 minutes à 220°. S'il reste du beurre, étalez-en sur les crêpes. Servez très chaud.