

Pannequets au fromage d'Emmental



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

25 minutes



Temps de cuisson

55 ou 60 minutes



Ingrédients

200 g fromage râpé type [Emmental](#)

300 g pâte à crêpes

100 g crème

2 oeufs

poivre de cayenne, cumin

romarin

sel, poivre

Préparation

Préparez une pâte à crêpes puis faites des crêpes dans une poêle huilée. Dans une terrine, triturez énergiquement le fromage, la crème, les oeufs, pour obtenir un appareil pâteux et homogène. Assaisonnez : sel, poivre, muscade ou tout autre aromate au choix. Sur une tôle à pâtisserie, rangez les crêpes. Garnissez-les avec l'appareil au fromage. Repliez-les en portefeuille latéralement et en rabattant le haut et le bas pour bien enfermer la garniture. Soudez à la pâte ou à l'oeuf. Poudrez chaque crêpe de gruyère râpé. Gratinez 10 minutes au haut du four chaud à 260°.