

Pannequets aux champignons – au Sbrinz et au Gruyère



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

30 minutes



Temps de cuisson

35 minutes



Ingrédients

120 g [Sbrinz](#) ou [Gruyère](#) râpé

250 g champignons

400 g pâte à crêpes

200 g béchamel

50 g crème

sel, poivre

Préparation

Préparez une pâte à crêpes à frire au lait ou à la bière. Laissez-la reposer 2 heures. Lavez, équeutez et émincez les champignons, étuvez-les au beurre jusqu'au blond clair. Ecartez du feu. Confectionnez la sauce béchamel en incorporant le jus de champignons et 40 g de fromage râpé. Laissez en réserve. Faites les crêpes minces et larges. Farcissez-les au milieu. Étalez la garniture, en réservant une marge circulaire suffisante pour rabattre le haut et le bas, roulez la crêpe et la soudez à la pâte. Décorez chaque crêpe avec 2 ou 3 rondelles de champignons alignées. Rangez dans un plat à four beurré. Poudrez de fromage râpé, nappez de crème, enfournez 15 minutes à 240°. Servez chaud.