

# Pannequets de Reblochon à la Gilbert Bouvard



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

25 minutes



Temps de cuisson

40 minutes



ANDROUET

## Ingrédients

250 g [Reblochon](#)  
400 g pâte à crêpes  
100 g Béchamel serrée  
50 g beurre  
2 gousses d'ail  
2 oeufs  
sel, poivre,  
muscade

## Préparation

Ecroûtez soigneusement et taillez le Reblochon en quartiers. Epluchez les gousses d'ail. Confectionnez la pâte à crêpes et la sauce Béchamel. Fondez le fromage dans un poêlon en fonte. Ajoutez la sauce Béchamel et l'ail finement haché. Mélangez le tout énergiquement à la spatule. Assaisonnez de haut goût. Hors du feu, incorporez les oeufs en remuant sans arrêt durant 2 ou 3 minutes. Rectifiez l'assaisonnement, forcez la muscade. Façonnez 8 grandes crêpes de 20 cm de diamètre. Rangez-les sur des plaques à pâtisserie : garnissez-les avec la farce au Reblochon. Rabattez le haut et le bas, pliez en portefeuille. Soudez avec un reste d'oeuf battu. Masquez de beurre amolli. Enfourez 20 minutes à four moyen (220-240°). Servez très chaud.