

# Reblochon en Crêpes fourrées



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

30 minutes



Temps de cuisson

10 minutes



ANDROUET

## Ingrédients

Pour la garniture :

- un demi-[Reblochon](#) fermier de Savoie bien affiné
- 50 g d'Emmental de Savoie râpé
- 100 g de beurre

Pour la pâte à crêpes :

- 125 g de farine
- 2 oeufs
- 1 verre de lait
- Une demi cuiller à café de levure chimique
- 1 pincée de sel.

## Préparation

- Préparez la pâte à crêpes en mélangeant tous les ingrédients et laissez reposer si possible 2 heures au réfrigérateur.
- Faites cuire les crêpes aussi fines que possible dans une poêle beurrée.
- Enlevez la croûte du Reblochon, coupez-le en petites lamelles d'un demi centimètre d'épaisseur.
- Garnissez les crêpes, roulez-les.
- Disposez-les dans un plat à four beurré, saupoudrez d'Emmental râpé, parsemez de noisettes de beurre et mettez 7 à 10 minutes à four chaud.
- Servez chaud.