

CRÊPES AUX ÉPINARDS ET RICOTTA



Temps de préparation: 35mn - Temps de cuisson: 20mn - Nombre de portions: 4

Ingrédients:

- 40g Beurre
- 250g Lait
- 120g Farine de blé
- 3 Oeufs
- 2 pincées Sel
- 1000g Eau
- 300g épinards frais équeutés
- 2 Gousses d'ail
- 2cs Huile d'olive
- 250g Ricotta
- 120g Mascarpone
- 80g Parmesan râpé
- 2cs Chapelure
- 1 pincée Sel
- 1 pincée Poivre
- 2 pincées Noix de muscade

Préparation:

- Pâte à crêpes: Mettez 40 g de beurre dans le bol, faites-le fondre 3 min/70°C/vitesse 1. Réservez 20 g de beurre fondu pour la préparation de la farce puis laissez refroidir le reste dans le bol, 5 min environ.

- Ajoutez le lait, la farine, les œufs et 2 pincées de sel dans le bol, mixez 20 sec/vitesse 4. Transvasez dans un saladier. Lavez le bol.

- La Farce: Versez l'eau dans le bol. Mettez les épinards dans le Varoma, installez-le, faites cuire 15 min/Varoma/vitesse 1. Réservez le Varoma posé sur son couvercle pour laisser les épinards s'égoutter. Rincez et séchez le bol.

- Mettez l'ail dans le bol, mixez 5 sec/vitesse 4. Raclez les parois du bol à l'aide de la spatule. Ajoutez l'huile et les épinards, faites rissoler 4 min/120°C/vitesse 3, sans le gobelet doseur.

- Ajoutez la ricotta, le mascarpone, 50 g de parmesan râpé, la chapelure, 1 pincée de sel, 1 pincée de poivre et 2 pincées de muscade en poudre, mixez cette farce 10 sec/vitesse 4.

- Versez une fine couche de pâte à crêpes dans une poêle antiadhésive beurrée bien chaude, faites cuire 2 min environ puis décollez la crêpe et faites-la cuire 1 à 2 min de l'autre côté. Réservez-la sur une assiette. Réalisez ainsi une demi-douzaine de crêpes très fines.

- Préchauffez le four à 180 °C: Déposez une grosse cuillerée à soupe de farce au milieu de chaque crêpe, étalez-la en ligne d'un bord à l'autre, puis enroulez la crêpe sur elle-même pour former un rouleau. Coupez délicatement chaque rouleau en 4 morceaux. Beurrez un plat à gratin, disposez les tronçons de crêpe à la verticale, badigeonnez-les au pinceau du beurre fondu réservé et parsemez du parmesan restant. Faites cuire environ 10 min puis servez sans attendre.