

Crêpes de pommes de terre, crème aux fines herbes, corolles de Tête de Moine



Préparation : 30 mn

Cuisson : 15 mn

Pour environ 16 pièces :

Crêpes :

500 g de pommes de terre à purée

50 g de farine

3 œufs

10 cl de lait

Sel, poivre et muscade

Sauce :

200 g de crème fraîche

2 c a s de fines herbes diverses

8 rosettes de Tête de Moine (1 par crêpe pour moi)

Sel et poivre du moulin

Beurre pour la cuisson

Les crêpes :

Peler les pommes de terre et les couper en morceaux. Les faire cuire à l'eau bouillante salée. Une fois cuites jeter l'eau de cuisson et laisser les pommes de terre dans la casserole sur la plaque éteinte pour les sécher un peu.

Les passer encore chaudes au moulin à légumes et mélanger la purée avec les ingrédients restants (farine, œufs, lait, sel, poivre, muscade). Laisse reposer 10 mn

Pour la sauce mélanger la crème fraîche avec les fines herbes, sel et poivre.

Former 16 petites crêpes de pommes de terre et les cuire à la poêle antiadhésive avec très peu de beurre sur feu modéré pendant 2 à 3 mn sur les 2 faces.

Réserver les crêpes au four préchauffé à 50°.

Napper les assiettes de crème aux fines herbes et dresser les crêpes surmontées de rosettes de Tête de Moine.

Vin conseillé : un Menetou-salon blanc

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>