

Plats/Crêpes farcies au fromage frais et épinards

Nombre de personne
Durée de préparation
Difficulté 1

6
30 Minutes

Note 4/5 (3 votes)



Ingrédients

- 150 g de farine
- 200g de fromage frais
- 450g d'épinards
- 300 ml de lait
- 60 ml d'huile Elio
- 1 oignon
- 2 œufs
- Sel, poivre

Préparation

- Commencez par battre les œufs et le lait ensemble, puis saupoudrez le tout de poivre, de sel et versez-y de la farine.
- Avec la pâte ainsi obtenue, faites cuire les crêpes dans une poêle dans laquelle vous aurez préalablement fait chauffer un peu d'huile.

- Epluchez, lavez et découpez l'oignon en petits morceaux.
- Chauffez un peu d'huile et faites-les dorer légèrement.
- Ajoutez les épinards et laissez le tout cuire pendant environ 10 min.
- Ajoutez le fromage frais et laissez-le se dissoudre en remuant légèrement.
- Salez puis, poivrez.
- Il ne vous reste qu'à recouvrir les crêpes de la farce aux épinards puis,

les enrouler.