Crêpes au Pesto à l'Ail des Ours Bresc, Saumon Fumé et Fromage Frais – Bouchée Pleine de Saveurs



Ingrédients

10

Pour les crêpes :
625 ml de lait
375 g de farine
50 g de beurre fondu
50 g de pesto d'ail des ours Bresc
5 œufs
Une pincée de sel

Pour la garniture :
500 g de saumon fumé finement tranché
375 g de fromage frais
50 g de pesto d'ail des ours Bresc
Cresson de bourrache
Cresson affilla
Mélange de furikake

Produits Bresc utilisés



Bresc Pesto à l'ail des ours 450g

Méthode de préparation

Ces crêpes offrent l'équilibre parfait entre légèreté et saveur. Le pesto à l'ail des ours Bresc apporte une touche raffinée et aromatique, tandis que le fromage frais et le saumon fumé créent une expérience gustative luxueuse. Idéal en entrée, déjeuner ou amuse-bouche !

Préparation des crêpes :
Mélanger la farine et une pincée de sel dans un grand bol.
Ajouter les œufs et incorporer progressivement le lait en fouettant pour éviter les grumeaux.
Ajouter le beurre fondu et le pesto d'ail des ours, et mélanger jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Laisser reposer 10 à 15 minutes.
Chauffer une poêle avec un peu de beurre ou d'huile à feu moyen.
Verser une fine couche de pâte dans la poêle et faire tourner pour répartir uniformément.
Cuire chaque crêpe environ 1 à 2 minutes jusqu'à ce que le dessous soit doré, puis retourner délicatement et cuire encore 30 secondes.
Répéter l'opération jusqu'à ce que toutes les crêpes soient cuites.
Laisser refroidir.

Préparation de la garniture :
Mélanger le fromage frais avec le saumon fumé finement tranché.
Tartiner chaque crêpe d'une fine couche de fromage frais.
Rouler les crêpes ou les laisser ouvertes, puis garnir avec du cresson et le mélange de furikake.