

CREPELLE AGLI SPINACI E TOMME DE SAVOIE

@chefzanoni_simone

« Voici une recette archi simple et parfaite pour toute la famille ! En commençant par les enfants qui ont du mal avec les épinards... quand l'histoire de Popeye ne marche plus et que la soupe de Voldemort commence à leur sortir par les oreilles... Vous avez maintenant la solution au problème ! »

« Aussi pour tous les super « organisés » qui préfèrent préparer leur repas à l'avance et éventuellement congeler... Tadaaaaaaaaa les Crespelle se prêtent à ça aussi ! »

« Last but not Least, pour toi aussi, oui toi ! Toi qui est en train de lire ce message, petit gourmand dingo pour un bon fromage qui coule, qui file et qui dégouline de partout ! ».

Plat pour 4 personnes

Peut se préparer à l'avance. Peut tout à fait être congelé.

Ingrédients

- 100 g de farine
- 200 g d'épinards congelés
- 70 ml de lait
- 5 œufs
- 8 tranches de tomme de Savoie ou Fontina italienne (à défaut du fromage à raclette...)
- 400 g de sauce tomate cuite et aromatisée (1 boîte de pulpe de tomate cuite avec de l'huile d'olive, de l'ail, du basilic, du sel, du poivre et éventuellement des croûtes de parmesan)
- Un mélange de Parmigiano Reggiano et de pecorino râpé
- 1 petit bouquet de basilic
- De la noix de muscade
- Du sel et du poivre



Préparation

- 1 – Préparer les épinards à la poêle en prenant soin de retirer l'eau.
- 2 – Préparer la sauce tomate en faisant simplement cuire la pulpe de tomate dans une casserole en ajoutant de l'huile d'olive, de l'ail, du basilic, du sel, du poivre et éventuellement des croûtes de parmesan puis la réserver.

Réalisation des crêpes

Penser à préchauffer le four à 180 °C

- 1 – Récupérer les épinards en prenant soin d'éliminer l'eau et mixer au blender avec le lait.
 - 2 – Ajouter du sel, du poivre, de la noix de muscade râpée, trois cuillères de farine et les œufs et mixer à nouveau.
 - 3 – Vérifier et corriger l'assaisonnement.
- Vérifier et ajuster la consistance en ajoutant du lait si nécessaire. Ajouter un filet d'huile d'olive et mixer encore afin d'obtenir une consistance crémeuse. Débarrasser dans un récipient.
- 4 – Réaliser les crêpes dans une poêle avec de l'huile d'olive. Attention les crêpes sont plus fragiles que les crêpes classiques.
- Ajuster si besoin la consistance en ajoutant du lait et réserver les crêpes.

Finalisation du plat

- 1 – Napper de sauce tomate préalablement préparée le fond d'un plat allant au four (retirer l'ail et les croûtes parmesan). Ajouter des feuilles de basilic.
 - 2 – Placer des tranches de tomme de Savoie dans les crêpes et les rouler.
- Déposer des crêpes sur la sauce tomate. Recouvrir du mélange de fromages râpés. Ajouter quelques noix de beurre.
- 3 – Mettre le plat au four à 180 °C et cuire 10 à 15 minutes en surveillant.