



Elvea, L'Italie chez nous

Crêpes italiennes au four



Ingrédients pour 4 Personnes

3	œufs
1 tasse de	sel
1 tasse de	de lait
2 cuillères à soupe de	farine fermentante
2 tranche de	persil, haché
12 cuillères à soupe de	jambon cuit
100 g de	mozzarella moulu
2 cuillères à soupe de	fromage provolone
	ELVEA Pomo e Legumi
	crème aigre

Préparation

Pour les crêpes :

- Versez tous les ingrédients dans un bol et battez jusqu'à obtention d'une pâte à crêpes.
- Réchauffez un filet d'huile dans une poêle et faites-y cuire 12 petites crêpes.

Pour la farce et la finition :

- Coupez le jambon en lamelles.
- Répartissez le jambon et la mozzarella sur les crêpes et roulez-les.
- Graissez un plat allant au four avec l'huile d'olive.
- Déposez-y les rouleaux et parsemez de provolone.
- Faites cuire dans un four à 180°C pendant environ 10 min.
- Mélangez le ravier de Pomo e Legumi avec 2 cs de crème fleurette.
- Finalisez les crêpes cuites avec ce mélange.

