

Crêpe farcie aux chanterelles à pied jaune

Ingrédients (10 personnes) :

1 kg	chanterelles à pied jaune
100 g	parmesan
150 g	échalote française
125 g	farine
1	gousse d'ail
4	œufs
250 ml	vin blanc
100 g	beurre
250 ml	crème 35%
300 ml	lait

Préparation :

- Faire l'appareil à crêpe : mettre la farine dans un grand bol et faire la fontaine. Mélanger les œufs et le lait. Verser ce mélange dans la fontaine de farine et bien mélanger à l'aide d'un fouet. Ajouter le beurre fondu. Et faire les crêpes.
- Faire sauter les chanterelles avec l'échalote et l'ail dans un peu d'huile d'olive sur un feu vif. Saler et poivrer.
- Déglacer au vin blanc laisser réduire le liquide de moitié et ajouter la crème, porter à nouveau à ébullition et laisser réduire jusqu'à épaissement de la crème. Réserver.
- Farcir les crêpes avec les chanterelles égouttées, parsemer de fromage râpé et enrouler les crêpes.
- Mettre un peu de fromage râpé sur chaque crêpe et faire gratiner au four. Servir avec la sauce crème.



CHAMPIGNONS
FORESTIERS
DE LA MAURICIE

