

CROUTILLANT BOEUF & CHAMPIGNONS

Recette personnelle qui est très appréciée.



Vous avez un reste de bœuf (ou autre viande)?

Hachez-le et incorporez-le à une béchamel épaisse avec des champignons émincés. Garder au chaud.

Préparez environ 3 crêpes (non sucrées) par personnes ou achetez les toutes prêtes.

Placez sur une face près du bord de la crêpe une bonne cuillère à soupe (100g environ) de la préparation chaude.

Repliez les deux cotés de la crêpe vers le centre puis roulez.

Sur chaque crêpe mettre une noisette de beurre et un peu de fromage râpé. Placez-les sur la plaque du four préchauffé à 200°(Th5) pendant environ 5 minutes sous le gril afin d'obtenir un gratiné.

Dégustez bien chaud avec une salade.