

Crêpes aux asperges

Ingrédients (pour 4 personnes)

- Pâte à crêpes traditionnelle, plutôt épaisse
- 1 kg de pointes d'asperges
- 1 carreau de sucre
- 200 g de beurre
- 200 g de farine
- 50 cl de lait
- Un peu de crème fraîche
- Réserver 15 cl de bouillon de cuisson des asperges
- Sel, poivre et muscade

Peler les asperges, les couper en tronçons de 3 cm et les cuire pendant 15 à 20 min dans de l'eau salée avec 1 morceau de sucre et 1 noisette de beurre .

Faire fondre le beurre à feu doux dans une casserole à fond épais puis verser la farine à l'aide d'un tamis. Laisser cuire à feu doux 2 min en remuant sans « arrêt ». Retirer du feu en versant le lait froid petit à petit puis le bouillon.

Remettre à feu doux sans cesser de remuer jusqu'à obtenir la bonne texture. Ajouter le sel, le poivre et la muscade.

Ajouter la crème fraîche et incorporer délicatement les pointes d'asperges. Maintenir au chaud (attention à ne pas faire bouillir la sauce).

Préparer les crêpes épaisses à la minute dans une poêle anti-adhésive. Versez- y un bon fond d'huile de tournesol et dès qu'elle est chaude vous pouvez commencer à faire cuire une à une vos crêpes.

On peut confectionner les crêpes à l'avance les farcir avec la sauce aux asperges et les garder au chaud dans un four T°130° (les couvrir avec un papier aluminium pour éviter qu'elles dessèchent).



BON APPÉTIT !

Ferme Riedinger - 03 88 68 14 75

60 rue de la république 67720 HOERDT