

## Recette des BROCH'CREPES

---

### Pour la pâte à crêpes:

3 œufs  
300g de farine  
Une bouteille de bière blonde de 25cl  
Quelques cl d'eau  
Une pincée de sel  
Une cuillère à soupe de sucre

### Pour la garniture :

4 tranches de jambon blanc  
Une boîte de fromage ail et fines herbes  
1 poire bien mûre  
une douzaine de tranches de magrets de canard fumé



Prévoir des piques pour petite brochettes

### Préparation des crêpes:

Mettre la farine dans un saladier. Ajouter le sucre et le sel. Mélanger. Ajouter les œufs. Fouetter. Petit à petit, ajouter la bière. Lorsque la bière est complètement incorporée, ajouter éventuellement quelques cl d'eau pour liquéfier la pâte. Laisser reposer la pâte un vingtaine de minute. Cuire les crêpes et les laisser refroidir.

### Préparation des brochettes :

Il suffit ensuite d'étaler une tranche de jambon par crêpes et de tartiner de fromage puis former un rouleau et couper les bouts pour l'esthétique. Couper de petits tronçons et piquer les sur les petites brochettes.

De même avec les tranches de magrets de canard. Etaler 3 tranches par crêpes et parsemer de lanières de poire. Faire un rouleau et couper en tronçons que vous piquerez également sur les brochettes.

Pour un résultat encore plus original, faites poêler quelques secondes les brochettes au canard dans un peu de beurre pour tiédir les brochettes et leur donner une belle coloration.

### Conseils :

Mettre les rouleaux 2 ou 3 minutes au congélateur pour les couper plus facilement.

La recette peut se décliner en fonction des restes dans votre frigo (jambon fromage, fromage frais et noix, tomates confites mixées et mozzarella etc...)