Oreilles d’âne

Pépé se lance enfin dans la recette emblématique du Champsaur



















Premier essai pour 4

Ingrédients :

- 250 g de farine
- 3 œufs
- 1/2 litre de lait
- 1 pincée de sel
- 1 cuillère à soupe huile neutre
- 900g épinards frais
- 40 g de beurre
- 40 g de farine

- 40 cl de lait
- sel
- poivre
- Noix de muscade
- Fromage râpé
- Feuille de sauge (10)

Ustensiles :

- Poêle pour les crêpes
- Marmite
- Passoire
- Casserole
- Plat à gratin

Préparation :

- Commencer par préparer la pâte à crêpes sans sucre ni rhum
- La laisser reposer
- Pendant ce temps enlever la côte des épinards, c'est long
- Les rincer et les essorer
- Quand la pâte a reposé, faire les crêpes sans trop les colorer
- Ici cinq crêpes ont été utilisé
- Plonger les épinards dans une marmite d'eau bouillante salée, les laisser cuire 5 mn.
- Sortir les épinards dans une passoire et les refroidir avec de l'eau froide
- Les presser pour faire sortie toute l'eau
- Les hacher grossièrement au couteau
- Faire la sauce béchamel base 4
- Ajouter les épinard à la béchamel
- **Faire chauffer le four à 180°**
- **Montage des oreilles d'âne**

- Beurrer le plat à gratin
- Mettre une couche de crêpes
- Puis une couche du mélange béchamel/épinards
- Et recommencer jusqu’à épuisement des ingrédients
- Ici 3 couches de crêpes et trois couches du mélange
- Finir par la couche de mélange
- Etaler le fromage râpé
- Ciseler les feuilles de sauge et les répartir sur le fromage
- Enfourner pour 20-25 mn selon la texture de fromage souhaitée
- A déguster avec une salade verte.

Retour d’expérience : Peut-être plus de béchamel ou moins d’épinard à voir

L’astuce de pépé : Il reste des crêpes on a le dessert tout prêt

Bon appétit !