Crêpes au Cremoso al Tartufo

Informations

Personnes : **3-4**
Préparation : **30 min.**
Cuisson : **30 min.**

Ingrédients

Pour 7 crêpes

- 100g de croûte de Cremoso al Tartufo
- 2 œufs
- 200ml de lait
- 1 pincée de sel
- 200g de farine
- 50ml d'eau minérale
- Un peu d'huile pour la friture
- Epinards frais
- Champignons
- Noix de muscade

Étapes de la préparation

1. Dans un bol battez les œufs et mélangez-les avec le lait.

2. Ajoutez progressivement la farine de façon à ce qu'il n'y ait pas de grumeaux.
3. Ajoutez la croûte du Cremoso al Tartufo et mélangez avec un mixeur manuel jusqu'à ce que la pâte à crêpes soit crémeuse.
4. En cas de besoin, ajoutez un peu d'eau minérale pour obtenir la consistance désirée.
5. Faites frire les crêpes dans une poêle chaude.
6. Coupez les champignons en lamelles et faites-les frire jusqu'à ce qu'ils soient dorés, puis ajoutez les épinards. Laissez les épinards frire pendant 1 minute environ.
7. Ajoutez du sel et de la noix de muscade.