



**LA CRUSTACERIE.FR**  
Poissons - Coquillages - Crustacés livrés

# Crêpes au saumon et fines herbes

Pour 6 personnes | Préparation : 10 min | Cuisson : 30 min



## INGRÉDIENTS

- 30 cl de lait
- [4 tranches de saumon fumé](#)
- 125g de ricotta
- 150g de farine
- 50g de roquette
- 2 oeufs
- 1/2 botte de ciboulette
- 1 c. à café d'huile
- 1 pincée de sel
- vinaigrette

## PRÉPARATION

Versez la farine et le sel dans un saladier. Faites un puit au centre et incorporez au fur et à mesure les œufs, le lait et l'huile en fouettant énergiquement. Ciselez la ciboulette au-dessus de la préparation et mélangez de nouveau. Si la pâte est trop épaisse, ajoutez un peu de lait jusqu'à ce qu'elle soit fluide et lisse. Laissez reposer 1 heure.

Faites chauffer votre poêle sur feu vif. Versez une louche de pâte en tournant la poêle pour répartir la pâte. Retournez au bout de 2 minutes et faites cuire encore 1-2 minutes. Faites de même jusqu'à épuisement de la pâte.

Coupez le saumon en lanières. Epluchez et tranchez l'oignon finement.

Posez une crêpe dans chaque assiette, étalez une couche de ricotta, répartissez la roquette, les lanières de saumon fumé et les rondelles d'oignons. Ajoutez un peu de vinaigrette. Dégustez aussitôt.

**Bonne dégustation !**