

Crêpes au concombre

Voici une recette qui vous réglera :

Pâte pour les crêpes

1 tasse de farine
2 œufs
1 tasse et demi de lait
2 cuil à the de curry
1 concombre râpé

Laisser reposer la pâte à crêpe quelques minutes au frais et ajouter un concombre râpé à la pâte avant de cuire les crêpes.

Garniture pour les crêpes

½ tasse de fromage féta
1 c. à thé de persil haché ou 1 cuil à thé séché
2 cuil. à thé d'origan frais ou 1 cuil à thé séché
1 cuil. à thé ail haché
½ tasse de fromage frais (chèvre ou autre)
1 concombre coupé en dés

Mélanger tous les ingrédients et farcir les crêpes.

Vinaigrette pour napper vous crêpes avant de servir

3 c. à soupe de sirop d'érable
2 c. à soupe d'huile
zeste et jus d'un citron
1 c. à soupe de ciboulette
sel et poivre

Mélanger tous les ingrédients et mettre sur les crêpes farcies.