

# Crêpes au Herve, pommes, noisettes et cranberries

 25 min  
Repos 30 min

 25 min

 4 crêpes

## Ingédients

- 1 fromage de Herve AOP doux ou piquant (200 g)
- 2 pommes
- Une poignée de noisettes (25 g)
- Une poignée de cranberries séchés (25 g)
- 1 c. à soupe de cassonade blonde
- 40 g de beurre

### Pour la pâte à crêpes :

- 1 œuf
- 40 g de farine de sarrasin
- 40 g de farine fermentante
- 20 cl de lait
- ½ c. à soupe d'huile d'arachide
- Une pincée de sel

## Préparation

- Versez les farines dans un saladier, mélangez-les au fouet avec une bonne moitié du lait, jusqu'à obtention d'un mélange bien lisse. Ajoutez le reste du lait, l'œuf, l'huile et le sel; mélangez bien. Laissez reposer 30 min à température ambiante.
- Pelez les pommes, taillez-les en dés et faites-les dorer à la poêle, à feu modéré, avec 30 g de beurre. Saupoudrez de cassonade, puis ajoutez les cranberries et les noisettes grossièrement hachées.
- Faites cuire 4 crêpes, comme d'habitude, avec le reste du beurre. Garnissez-les sur une moitié avec la préparation aux pommes et répartissez-y le Herve taillé en tranches. Pliez en deux et réchauffez doucement à la poêle, jusqu'à ce que le fromage fonde un peu.
- Servez chaud, avec une salade de blé aux chicons.

## Astuce

pour hacher facilement les noisettes et éviter qu'elles ne roulent, écrasez-les d'abord un peu en appuyant dessus avec le plat d'un grand couteau.



Découvrir  
d'autres recettes

