Crêpes d'épinards
au Délice des Moines

15 min

10 min

6 pièces

Ingrédients

- 1 Val-Dieu Délice des Moines
- 80 g de petits pois crus (frais ou dégelés)
- 1 grenade
- 30 g d'amandes brunes
- Huile d'olive
- Ciboulette

Pour la pâte à crêpes

- 50 g de pousses d'épinards
- 1 oignon de printemps
- 1 œuf
- 25 cl de lait
- 75 g de yaourt grec
- 125 g de farine fermentante
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 pincée de sel

Préparation

- Pâte à crêpes : hachez l'oignon de printemps, ajoutez le reste des ingrédients indiqués et passez le tout au mixer ou au blender, jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Laissez reposer à température ambiante.
- Pendant ce temps, récupérez les grains de la grenade. Hachez grossièrement les amandes au couteau et ciselez la ciboulette. Taillez le Délice des Moines en petites tranches.
- Faites chauffer un peu d'huile d'olive dans une crêpière, versez-y une louche de pâte et faites cuire comme une crêpe classique. Confectionnez ainsi 6 crêpes ; tenez-les au chaud ou réchauffez-les au moment de servir.
- Garnissez les crêpes de tranches de fromage, de grenade, d'amandes, petits pois, de ciboulette et , éventuellement, d'un peu de poivre rose. Pliez-les en deux et dégustez.

Astuce

Pour détacher facilement les grains d'une grenade, coupez-la en 2 horizontalement. Tenez une moitié (côté coupé vers le bas) au-dessus d'un saladier et tapez dessus de tous côtés (avec une grosse cuiller en bois, une louche ou autre) : les grains vont se détacher tous seuls et tomber dans le saladier.

Découvrir d'autres recettes