

# les recettes d'Alice

## Pannequet de crêpes aux st jacques



6 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Économique



20 minutes



20 minutes



Facile

### INGREDIENTS

|                              |                            |
|------------------------------|----------------------------|
| 100 gr de farine de sarrasin | 12 st jacques              |
| 50 gr de farine              | 3 endives                  |
| 3 œufs                       | 1 citron, 1 c à s de crème |
| 50 gr de beurre              | huile, ½ c à c de curry    |
| 1 échalote, 2 tomates        | coriandre                  |

### MATERIEL NECESSAIRE

|            |                         |
|------------|-------------------------|
| 1 crêpière | 1 éplucheur à peau fine |
|------------|-------------------------|

### PREPARATION ET REALISATION

- 1- Dans un cul de poule mélanger les farines avec une pincée de sel. Ajouter les œufs battus, mélanger et ajouter petit à petit 50 cl d'eau.
- 2- Huiler légèrement la crêpière et réaliser les crêpes.
- 3- Enlever la peau des tomates, les épépiner les couper en dés. Eplucher et ciseler l'échalote.
- 4- Dans une poêle cuire les st jacques sur un seul côté, les assaisonner.
- 5- Dans la même poêle faire suer les échalotes, ajouter les dés de tomate. Ajouter ensuite le curry, la crème, 1 c à s de coriandre ciselé, saler.
- 6- Emincer les endives et les assaisonner au citron et à l'huile. Garnir les crêpes de st jacques coupées en 2 et la sauce, refermer en pannequets.

### CONSEILS ET ASTUCES

Servir chaud accompagné de la salade d'endive.

Alice Délice

