Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Chou rouge, sarrasin en crêpe

Ingrédients

, , , Crêpe, , 275g farine de sarrasin, 3 oeufs, 60g huile de tournesol, 200g lait, 200g eau, 150g bière, 4g sel, , 1 chou rouge, 12 cuillères à soupe de huile de colza, 4 cuillères à soupe de vinaigre vin rouge, Fleur de sel, ½ botte d'estragon, , 120g yaourt de chèvre, 90g fromage de chèvre frais, 4 grands cornichons, 2g fleur de sel, , 50g mâche, , , ,

Préparation

Mélanger la farine avec le sel. Battre les oeufs et les ajouter, ensuite ajouter les liquides. Mélanger bien pour obtenir une pâte lisse. Cuire les crêpes.
Laver le chou, enlever les feuilles d'extérieur. Tailler très fin avec une trancheuse ou une mandoline.
Mélanger l'huile avec le vinaigre. Hacher l'estragon. Mélanger tous les ingrédients et laisser reposer quelques instants.

Tailler les cornichons en brunoise. Mélanger le yaourt, le fromage et la fleur de sel. Ajouter les cornichons.
Nettoyer la mâche.

Tartiner de la crème sur les crêpes, repartir du chou dessus. Fermer la crêpe et terminer avec la mâche.

Notes :