

# Recette Gourmande



Colette Michaud  
■ PROPRIÉTAIRE



L'ADRESSE GOURMANDE  
813, montée Masson, Mascouche J7K 3G1  
450 722-0585 • [www.adressegourmande.com](http://www.adressegourmande.com)

## Crêpes au jambon et au Comté



### Ingrédients

- Pour 8 crêpes
- 1 oeuf
- 125 g de farine
- 15 cl de lait écrémé
- 15 cl d'eau gazeuse
- 1 pincée de sel
- 150 g de jambon cuit fumé épais
- 200 g de Comté
- 10 g de beurre
- 1,5 cuillère à soupe de farine tamisée
- 10 cl de lait
- 20 cl de crème liquide
- Sel, poivre et muscade

### Préparation

#### *Préparer les crêpes :*

Tamiser la farine, ajouter l'œuf, puis le lait peu à peu et l'eau gazeuse. Laisser reposer 2 heures, puis confectionner les crêpes.

#### *Préparer la garniture :*

Faire fondre le beurre dans une casserole, ajouter le jambon coupé en gros dés, puis la farine. Bien mélanger. Verser la crème, le lait, et faire épaissir en remuant. Ajouter le Comté coupé en dés plus petits et laisser fondre. Saler, poivrer et ajouter une râpée de muscade.

Préchauffer le four à 180°C (th. 6). Fourrer chaque crêpe avec 2 cuillères de garniture. Mettre dans un plat et faire réchauffer 10 minutes. Servir bien chaud.