

# CRÊPE MADAME



Par

**Éric Léautey**

Dans

**Ep. 115 - Les crêpes  
flambent**

## INGRÉDIENTS :

- POUR LA PÂTE
- 125 g de farine
- 2 œufs
- 30 cl de lait
- 2 c. à soupe d'huile
- 1/2 sachet de levure
- Sel, poivre
- POUR LA GARNITURE
- 2 tranches de jambon de pays
- 2 tranches de cantal
- 20 g de gruyère râpé
- 4 jaunes d'œufs
- 1 noix de beurre
- Poivre du moulin

## RECETTE :

Notez cette recette !

1. **Préparez la pâte à crêpes** : dans un saladier, mélangez au fouet la farine, le lait froid. Ajoutez la levure, le sel, les œufs. Laissez reposer la pâte 30 min.
2. Faites chauffer une poêle de petit diamètre huilée à l'aide d'un papier essuie-tout imbibé d'huile et versez une bonne louche de pâte (pour cette recette la crêpe doit être assez épaisse). Laissez cuire jusqu'à ce que la crêpe soit dorée. Retournez et laissez cuire de la même façon.
3. À l'aide d'un emporte-pièce de même diamètre que la poêle, découpez 4 disques dans le jambon. Faites la même chose avec le cantal, en le coupant préalablement en tranches.
4. Taillez les crêpes avec l'emporte-pièce qui a servir à détailler les tranches de jambon.
5. Préchauffez le four à 180°C (th.6).
6. **Dressez le croque madame** : dans un plat allant au four, déposez une crêpe, recouvrez d'un disque de jambon, de cantal, d'une seconde tranche de jambon. Finissez par une crêpe. Déposez le gruyère râpé dessus en faisant un nid dans lequel vous déposerez le jaune d'œuf.
7. Enfournez pour 10 min.
8. Dégustez.

## PRÉPARATION :



4 personnes



Facile

**+ Comptez 2 ou 3 crêpes par croque madame.**