Crêpes salées fourrées au fromage et au jambon

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

Crêpes :

300 grammes de farine
1 cuillerée à thé de poudre à lever
1⁄2 l lait entier
3 œufs
sel et poivre
huile d'arachide

Farce :

2 cuillères à soupe de beurre
2 cuillères à soupe de farine
1⁄2 l lait
125 grammes de fromage râpé
200 grammes de jambon (en cubes)
poivre
noix de muscade

Méthode de préparation

1. **Commencez par préparer les crêpes : mélangez la farine, la poudre à lever, le lait, les œufs, du sel et du poivre dans un récipient. Mixez le tout pour obtenir une pâte à crêpes homogène.**

2. **Laissez chauffer de l’huile d’arachide dans une poêle antiadhésive et faites cuire les crêpes.**

3. **Préparez la farce : laissez fondre le beurre dans un poêlon et ajoutez la farine. Mélangez bien, et laissez cuire un instant. Peu à peu, sans cesser de remuer, ajoutez le lait. Continuez à remuer vigoureusement et poursuivez la cuisson pour obtenir une belle sauce béchamel bien liée. Retirez le poêlon du feu et ajoutez le fromage râpé, les dés de jambon, le poivre et la noix de muscade. Remuez bien.**