Crêpes aux épinards à la crème épaisse

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

2 cuillères à soupe de sel
250 grammes d’épinards en branches frais (frais, bien nettoyés)
400 ml de lait entier
250 grammes de farine
1 cuillerée à thé de poudre à lever
noix de muscade
2 œufs
beurre (pour la cuisson)
1 petit bocal de crème aigre
1 bouquet d'aneth
sel et poivre

Méthode de préparation

1. **Portez de l’eau à ébullition dans une grande casserole. Ajoutez le sel. Plongez les épinards dans l’eau bouillante pendant 30 secondes. Égouttez. Rincez immédiatement les épinards à l’eau glacée et égouttez-les bien. Pressez les épinards pour les essorer. Mettez-les dans un récipient et ajoutez le lait. Mixez bien le tout au mixeur plongeant.**

2. **Mélangez la farine, la poudre à lever, le sel, le poivre, la noix de muscade et les œufs. Ajoutez le mélange aux épinards et mélangez bien.**

3. **Laissez chauffer une noix de beurre dans une poêle antiadhésive et ajoutez de petites quantités de pâte dans la poêle. Laissez cuire pendant quelques minutes de chaque côté. Répétez l’opération avec le reste de la pâte.**

4. **Garnissez les crêpes de crème épaisse et d’aneth.**