



Salade verte aux crêpes aux épinards et fromage de chèvre



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

Pour les crêpes aux épinards :

125 grammes d'épinards
2 œufs
125 grammes de farine
3 décilitres de lait
1 cuillerée à thé de poudre à lever
sel et poivre

Pour la salade :

1 petit sachet de cresson
1 petit sachet roquette
1 bouquet de radis
1 tasse de petits pois surgelés (décongelés)
1 branche de brocoli (en bouquets, cuisson al dente)
200 grammes de fromage de chèvre (doux)
1 citron (le zeste râpé)
huile d'olive

Méthode de préparation

- 1.** Commencez par préparer les crêpes aux épinards : blanchissez brièvement les épinards à l'eau bouillante, rincez-les à l'eau glacée et égouttez-les. Pressez-les pour les essorer. Mélangez les épinards avec les œufs, la farine, le lait, la poudre à lever, le sel et le poivre jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Utilisez-la pour confectionner de petites crêpes dans une poêle antiadhésive. Pliez-les en triangles et réservez.



- 2.** Pour la salade : éparpillez le cresson et la roquette sur un grand plat. Ajoutez les radis, les petits pois, le brocoli et le fromage de chèvre émietté.
- 3.** Garnissez de crêpes et de zeste de citron. Aspergez-les d'huile d'olive, salez et poivrez.