

recette pour épater...

Crêpes figues et feta

RÉALISATION DES CRÊPES AVEC LE TEMPS DE REPOS 50 MIN | PRÉPARATION 15 MIN |

COÛT ★★ | DIFFICULTÉ ★

1 Préparez la pâte à crêpes en remplaçant le beurre fondu par le pesto (recette détaillée p. 113). Après les 30 min de repos, faites cuire huit crêpes.

2 Coupez les figues en quatre. Émiettez la feta. Coupez finement la ciboulette avec des ciseaux. Mélangez la tapenade et l'huile d'olive.

3 Étalez les crêpes et garnissez chacune d'elles de 6 quartiers de figues, de la feta et de la ciboulette. Poivrez et arrosez d'un peu de sauce à la tapenade. Réfermez les crêpes en pannequets (technique p. 117). C'est prêt !

Les ingrédients pour 8 crêpes

12 figues
150 g de feta
½ botte de ciboulette
1 cuil. à soupe de tapenade
3 cuil. à soupe d'huile d'olive
poivre

Pour la pâte

125 g de farine
2 œufs
25 cl de lait
50 g de pesto
20 g de beurre pour la cuisson
1 pincée de sel

Astuce... Pour une présentation au top, vous pouvez fermer vos pannequets comme des paquets cadeaux avec des brins de ciboulette. Pour éviter qu'ils ne cassent, plongez les tiges de ciboulette 3 s dans de l'eau bouillants, puis égouttez-les sur du papier absorbant.

le tuyau de laurence

Vous pouvez ajouter quelques lanières de jambon cru et même des lamelles d'olives noires dénoyautées.

la botte secrète d'aude et leslie

Vous avez un bocal de cœurs d'artichaut à l'huile d'olive sous la main ? Utilisez-les dans cette recette, et dans ce cas-là, supprimez les figues...

le verre de vin qui va bien

Allez, si c'est la fête, ouvrez un barolo... Vous ne connaissez pas ? Tentez votre chance...