

Crêpes aux fruits de mer gratinées

Recette de Pierre Camirand

Pour les crêpes

Ingrédients :

- 1 1/4 de tasse de lait
- 2 œufs
- 3/4 de tasse de farine non blanchie tout usage
- 2 c. à soupe de sucre
- 1 pincée de sel

Préparation :

Fouetter tous les ingrédients ensemble. Déposer le 1/4 de la préparation sur une plaque chaude huilée. Étendre la pâte en formant une mince rondelle.

Faire dorer le dessous puis retourner avec une spatule pour faire dorer le dessus. Les empiler sur une assiette pendant la suite de la préparation.

Pour la garniture aux fruits de mer

Ingrédients :

- 3/4 lb de mélange de fruits de mer en morceaux décongelés (crevettes, homards, pétoncles, ..)
- 2 c. à soupe de beurre
- 1 échalote française hachée finement
- 1 tasse de champignons shiitakés coupés en tranches
- 1/2 tasse de vin blanc
- 3 c. à soupe de farine tout usage
- 2 tasses de lait

- 1 tasse de crème à cuisson 15%
- 1 tasse de fromage 'Le Cru du Cocher' râpé (ou un traditionnel Mozzarella)
- 1 c. à soupe de ciboulette ciselée
- sel et poivre du moulin

Préparation :

Rincer à l'eau froide les fruits de mer et les égoutter dans une passoire. Éponger avec un essuie-tout. Réserver.

Dans une grande poêle à feu moyen-doux, faire fondre le beurre. Ajouter l'échalote et les champignons, remuer jusqu'à ce que les champignons soient légèrement dorés.

Ajouter le vin. Faire réduire le liquide de moitié. Ajouter la farine, le lait et la crème. Poursuivre la cuisson en remuant souvent jusqu'à ce que la sauce nappe légèrement le dos d'une cuillère.

Ajouter les fruits de mer. Saler et poivrer. Mélanger et poursuivre la cuisson pendant 2 minutes. Retirer du feu.

Positionner une grille au centre du four. Préchauffer le four à 350 degrés F. Mettre 1/4 de la garniture de fruits de mer au centre de chaque crêpe. Plier les côtés par-dessus. Transférer dans un plat à cuisson. Parsemer chaque crêpe avec le 1/4 du fromage. Faire cuire au centre du four 5 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit bien fondu.

Parsemer de ciboulette et servir.