



[Téléchargez la fiche PDF](#)

## PÂTE À TARTINER ROITELAISE AU BRIE POUR CRÊPE PARTY



Une crêpe party, c'est amusant. C'est donc l'occasion rêvée d'initier votre enfant au goût en prévoyant pour la garniture de leur faire goûter des aliments qu'il n'a pas l'habitude de manger. Le fait de participer à l'élaboration de la recette l'incitera davantage à goûter.

Voici une recette pour changer des crêpes au sucre !

Temps de préparation : 30 min.

Repos de la pâte : 1 h

Temps de cuisson : 15 min. (2 min. de chaque côté)

Coût : €€ - Abordable



[> Profitez de vos bons de réductions Le Roitelet\\* sur](#)

## INGRÉDIENTS POUR 4 GOURMANDS

Pour la pâte à tartiner :

- 150 g de brie Roitelet
- 50 g de crème fraîche
- 50 g de jambon blanc ou blanc de volaille
- sel fin, poivre du moulin

Pour la pâte à crêpes :

- 250 g de farine
- 40 cl de lait
- 4 œufs
- 50 g de beurre
- 1 cl d'huile d'arachide

- 1 pincée de sel

## COMMENT PRÉPARER LA PÂTE À CRÊPES

Dans un saladier mélangez la farine avec le sel. Cassez dessus les œufs un à un et mélangez énergiquement à l'aide d'un fouet.

Parallèlement, dans une petite casserole, faites fondre le beurre et laissez le colorer légèrement avant de le verser sur votre mélange. Ajoutez l'huile d'arachide et terminez par le lait à température ambiante. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse coulante et sans grumeaux.

Laissez reposer une bonne heure avant la réalisation des crêpes.

## COMMENT PRÉPARER LA PÂTE À TARTINER ROITELAISE

Retirez la croûte du fromage, coupez-le en petits dés et placez-le dans votre mixeur avec la crème fraîche. Mixez jusqu'à ce que l'ensemble se transforme en une crème onctueuse. Rectifiez l'assaisonnement si besoin.

Découpez le jambon ou le blanc de volaille en tous petits dés et incorporez-les dans votre crème de Roitelet.

Réservez au frais.

## COMMENT CONFECTIONNER LES CRÊPES

Au moment de servir, faites chauffer une poêle antiadhésive préalablement huilée. Lorsque la poêle est bien chaude, versez une louche de pâte et tournez celle-ci afin de bien répartir la pâte.

Laissez cuire, retournez la crêpe et poursuivez la cuisson quelques secondes.

Réservez au chaud.

Accompagnez les crêpes de votre pâte à tartiner, la sensation sera assurée !!!

### C'est vous le chef ! Idées pour personnaliser votre recette :

**Vous voulez faire manger davantage de légumes à vos enfants ? C'est l'occasion rêvée !**

**Au moment de les cuire, parsemez vos crêpes justes cuites de grains de maïs, petits pois ou lentilles, ou remplacez un petit volume de lait par son équivalent de jus de légumes ou smoothie de fruits mixés.**

