

Crêpes gratinées aux champignons et à la tomme

Bonjour à toutes et tous

Mes gourmands m'ont récemment fait remarquer que la chandeleur approche sur le calendrier, et qu'il « est grand temps de faire des [crêpes](#) ». Ces crêpes ont plus souvent été consommées à la maison sucrées que salées et réalisées par le « master of crêpes » (= mon mari). Mais dernièrement, me disant qu'un peu de réconfort ferait du bien à tous, je me suis laissée tentée par des crêpes salées. Je pense que vous connaissez les *ficelles picardes*, crêpes roulées au fromage... Mais, puisque nous sommes en hiver, saison des fromages de montagne, pourquoi ne pas essayer quelque chose de plus gourmand ?

Il m'a fallu un peu de temps pour me fixer les idées: Une bonne crème de [fromage](#) de montagne à la tomme, à tartiner sur des crêpes , des galettes de sarrasin plus rustique, une garniture de champignons pour relever.. et pour le réconfort... si on gratinait tout cela ? Simple, un peu long mais devant être savoureux.

Une fois préparé et servi, il a été accueilli avec beaucoup d'amusement et tout le monde c'est régalé. Du crémeux, des saveurs, une bonne association de goûts, une forme amusante (comme des lasagnes). Au final, ce gratin de crêpes fut (je cite) « cordialement ré-invité » sur notre table courant février.

Le week-end approchant, la chandeleur aussi, je voulais vous partager cette idée. Peut être vous inspirera-t-elle pour le week-end, histoire de réconforter vos troupes ☐ J'espère qu'elle vous plaira. Bon week-end !

- CRÊPES GRATINÉES
À LA TOMME DE MONTAGNE
& CHAMPIGNONS



Recette : Crêpes gratinées champignons et tomme de montagne

Saison de la recette : Octobre à Avril

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Ingrédients

Pour 4 personnes :

Pour les galettes :

- 125 g de farine de sarrasin
- 1 œuf
- 350 ml d'eau
- 1 bonne pincée de sel

Pour la garniture :

- 300 g de champignons de paris
- 1 gousse d'ail
- 5-6 brins de persil
- 200 g de tomme de montagne (vache)
- 500 ml de lait
- 2 cuillerées à soupe (bombées) de farine de sarrasin ou 2 cuillerées à soupe (rases) de maïzena.
- sel, poivre, noix de muscade

Réalisation

Étape 1 : Réalisation des galettes de sarrasin

- Cassez l'œuf dans un saladier puis battez le en omelette.
- Incorporez la farine et le sel.
- Délayez avec l'eau (en deux fois) puis fouettez jusqu'à bien homogénéiser la pâte.
- Beurrez légèrement une poêle ou une crêpière, versez une louche de pâte, puis faites cuire la galette sur les deux faces. Répétez jusqu'à épuisement de la pâte. Vous devriez avoir 6 à 8 galettes selon la taille de votre crêpière.

Étape 2: Les champignons

- Pendant que vos galettes sont en train de cuire, lavez ou brossez les champignons puis émincez les très finement. Hachez la gousse d'ail.
- Faites chauffer un peu d'huile dans une poêle, puis placez y ail et champignons. Salez et faites les cuire à feu vif jusqu'à ce que les champignons soient cuits et aient rendu toute leur eau (envions 10 minutes).
- A la fin de la cuisson, lavez le persil, égouttez soigneusement, puis hachez le. Ajoutez le persil haché aux champignons puis arrêtez la cuisson.

Étape 3 : La crème de fromage

- Dans une casserole, placez le lait, la tomme coupée en petits morceaux, la farine ou maïzena, ainsi que poivre noix de muscade. Mélangez un coup.
- Faites chauffer à feu doux en couvrant, jusqu'à ce que le fromage soit fondu et la crème épaissie. N'hésitez pas à mélanger au fouet de temps en temps pour bien homogénéiser la crème.
- Rectifiez l'assaisonnement puis réservez au chaud jusqu'au dressage.

Étape 4 : Dressage et « gratinage »

- Coupez vos galettes en deux.
- Ensuite, il s'agit de dresser le plat comme des lasagnes, selon l'ordre : Galettes → Champignons + crème de fromage → Galettes → crème de fromage → Galettes → Champignons +crème de fromage → Galettes
- Une fois le plat rempli, mettez-le au four pendant 20 à 30 minutes à 180°C, le temps qu'il gratine.
- Parsemez d'un peu de persil juste avant de servir.

Servez ces crêpes gratinées champignons chaudes, accompagnées d'une salade de crudités ou de charcuteries pour les plus gourmands.

Astuces :

- *Variantes* : Remplacez les champignons par des épinards ou des poireaux. Le fromage peut être remplacé par tout fromage de montagne (Beaufort, reblochon..)
 - *Batch cooking* : Préparez les crêpes 1 à 2 jours avant ainsi que la fondue de champignons. Réservez le tout au frais. Le jour J, vous réaliserez la crème de fromage et le dressage.
 - *S'il y'a des gourmands ..* : bien entendu, vous pouvez aussi doubler la quantité de galettes et profiter de cette recette pour une deuxième tournée de galettes au repas suivant.
 - Astuces sur le dressage
 - L'ordre revient à 1 couche de champignons toutes les 2 épaisseurs de galette.
 - Répartissez bien les champignons de manière à couvrir tout le plat.
 - Faites attention de ne pas mettre beaucoup de crème de fromage à chaque étape (3-4 cuillerées à soupe environ) . L'objectif est d'avoir une fine couche de « sauce » et non une vraie garniture comme des lasagnes classiques.
 - Pour dresser les demi-galettes joliment, placez le bord droit vers l'extérieur et comblez les manques avec des petits morceaux. Pour vous donner une idée, il me faut 3 demi galettes par « couche ».
-