

RECETTE

Crêpes aux asperges blanches



Ingrédients pour 4 à 6 personnes :

- 500 g de farine de la ferme Schneider
- 8 oeufs de la ferme Goettelmann
- 1 botte d'asperges de la ferme Muller
- 100 g de jambon cru de la ferme Goettelmann
- 1 L de lait de la ferme Saint Ulrich
- De la béchamel
- Du sel
- 1 cidre de la ferme des Pommiers

- Dans un saladier, mélanger la farine, les oeufs battus et le sel
- Ajouter progressivement le lait
- Laisser reposer
- Éplucher et laver les asperges
- Cuire les asperges dans de l'eau chaude salée durant une vingtaine de minutes
- Faire une béchamel avec le jus de cuisson des asperges
- Enduire une poêle de matière grasse et confectionner les crêpes
- Farcir chaque crêpe d'un peu de béchamel, d'asperges et de dés de jambon puis les plier en deux
- Déguster le tout avec un cidre de la ferme des Pommiers

Bon appétit !