

CRÊPES AUX ÉPINARDS, FARCIES AUX LIGHTLY ROASTED PIECES

INGRÉDIENTS

ψ 4 PORTIONS

🕒 20 MIN

👤 FACILE

150 grammes Lightly Roasted Pieces

350 g de jeunes feuilles d'épinards frais

200 g de mélange de tomates cerises

375 ml de lait végétal (amande ou avoine)

200 g de ricotta (végétalienne) – créez la vôtre avec du fromage feta végétalien (100 g) et du yaourt végétalien (100 g)

200g de farine

Huile d'olive, sel et poivre

Déguste de délicieuses crêpes aux épinards, farcies avec les lightly roasted pieces Garden Gourmet.

PRÉPARATION

1. Préparer la pâte à crêpe

Fais revenir brièvement 300g d'épinards jusqu'à ce qu'ils soient réduits. Rince les dans une passoire sous l'eau froide. Mixe le tout avec le lait et incorpore la farine jusqu'à ce que la pâte à crêpes ne soit pas trop épaisse et suffisamment liquide pour se répandre dans la poêle. Ajoute du lait ou de la farine si nécessaire.

2. Faire frire les lightly roasted pieces

Coupe les tomates en deux et prépare les feuilles d'épinards restantes. Écrase la « feta » et mélange-la avec le yaourt. Fais frire les lightly roasted pieces selon les instructions sur le paquet.

3. Cuire les crêpes

Fais chauffer la poêle et ajoutez un peu d'huile. Verse une petite louche de pâte dans la poêle. Laisse cuire un premier côté et retourne de l'autre.

4. Servir et déguster !

Fourre les crêpes de feuilles d'épinards, de lightly roasted pieces de tomates et de ricotta végétalienne. C'est prêt !

**RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR
GARDENGOURMET.BE/FR**