



## Crêpe de lentilles vertes, fromage frais & saumon fumé



*J'avais trouvé cette recette originale sur le blog de Cléa. Enfin ce n'est pas tout à fait sa recette, je ne suis pas arrivée à mixer complètement les lentilles crues pour en faire de la farine, je les ai d'abord réhydrater puis mixer avec un peu moins de liquide pour obtenir une pâte à crêpe plus épaisse. Les crêpes étaient bien moelleuses, c'était extra !*

### Ingrédients (pour 6 crêpes) :

- 1 verre de lentilles vertes
- 1 pincée de curcuma
- 1 verre d'eau
- 1 oeuf
- 1 pincée de sel
- 3 grandes tranches de saumon fumé
- 6 Carré frais (ou 100 g de fromage de chèvre Petit Billy)

### Préparation :

Mixer les lentilles crues pour les réduire en semoule (je n'ai pas réussi à les réduire en farine comme conseillé sur le blog de Cléa. Les faire ensuite réhydrater avec un verre d'eau durant 1 heure. Si l'eau a été complètement absorbée, rajouter encore 1/2 à 1 verre d'eau.

Mixer à nouveau les lentilles avec leur eau, ajouter l'oeuf et mixer encore jusqu'à obtenir une pâte homogène et semi-épaisse. Assaisonner de sel et de curcuma.

Verser une louche de pâte dans une petite poêle anti-adhésive ou une crêpière légèrement huilée. Laisser cuire quelques minutes jusqu'à ce que le dessus soit pris. Retourner délicatement sur la poêle, laisser cuire 1 minute à peine et débarrasser sur une assiette, sur la face la moins cuite. Tartiner d'un peu de fromage frais, déposer une demi-tranche de saumon fumé et plier la crêpe en deux. Procéder ainsi de suite pour chaque crêpe.

Servir chaud, tiède ou froid, selon votre préférence.

Le 31 Juillet 2011 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2011/07/31/index.html>