

Blynai

Crêpes fourrées au fromage blanc et raisins secs

Pour 4 personnes :

- les crêpes : 2 tasses de farine, 3 tasses de lait, 3 œufs, 2càs de sucre, 1 pincée de sel, huile/ beurre fondu
- la farce : 400g de fromage frais » cottage», 6càs de sucre, 1 œuf, vanille liquide, Une poignée de raisins secs+rhum, sucre glace, faire tremper les raisins ds le rhum
- la garniture : 2càs de crème, 2càs de sucre.

Mettez la farine ds un saladier, ajoutez le sel, délayez petit à petit avec les œufs entiers + le lait, laissez reposer la pâte au frigo 2 à 3 h, si la pâte vous paraît trop épaisse, rajouter un peu de lait

Cuire les crêpes ds une crêpière ou poêle chaude utiliser du beurre fondu ou huile pour graisser régulièrement la poêle jusqu'à épuisement de la pâte.

Préparez la farce en mélangeant le fromage blanc avec le sucre et la vanille, ajoutez l'œuf + les raisins et mélangez, farcir vos crêpes, puis les rouler, placez-les ds un plat beurré, mettez dessus le mélange crème + sucre et au four chauffé à 220°C, servir tièdes, saupoudrées de sucre glace.

