

Mon Gratin de Crêpes

<http://www.lafeecreative.com/-crepes.html>

Pour 1 personne



(Les ustensiles que je cite sont de la marque « Tupperware ».)

Ingrédients :

2 ou 3	Crêpes (par personne)
150 ml	Sauce béchamel
30 g	Fromage râpé
	De quoi garnir vos crêpes : Différents fromages, Jambon, Champignons, lardons, saumon, brocoli ...

Préparation :

1. Sortir la grille du four et préchauffer le four à 200°C.
2. Garnir vos crêpes selon votre envie. (Jambon + Fromage à raclette – Jambon + Emmental + Champignons de Paris frais en lamelles – Jambon + Fourme d’Ambert par exemple)
3. Rouler vos crêpes, les couper en deux et les déposer dans plat à gratin.
4. Recouvrir de Béchamel et de Fromage râpé.
5. Enfourner 10 min à 220°C puis passer 2 min sous le grill.

A servir avec une bonne salade verte ou composée ... Bon appétit !