

Gâteau de crêpes aux poireaux et chèvre

- Ingrédients

- 8 crêpes maison
- 1/2 fromage de chèvre
- 3 ou 4 blancs de poireaux selon grosseur
- 1 noisette de beurre
- Sel et poivre du moulin



Les étapes

- *Parer les poireaux et les laver, les détailler en rondelles très fines et les faire revenir à feu doux dans la noisette de beurre. Dès qu'ils sont bien enrobés de beurre, verser de l'eau à couvert, augmenter le feu jusqu'à l'ébullition et laisser cuire jusqu'à ce que les poireaux soient très tendres et jusqu'à ce qu'il ne reste plus de liquide.*
- *Pendant la cuisson des poireaux, à l'emporte-pièce, tailler 2 petites crêpes de façon à en avoir 8 par gâteau.*
- *Préchauffer le four à 120° .*
- *Couper le chèvre en petit dés et l'ajouter aux poireaux dans la poêle de cuisson. Remuer pour que le fromage enrobe bien les poireaux comme une crème. Ajuster l'assaisonnement.*
- *Tartiner délicatement les crêpes en les posant les unes sur les autres et en laissant la dernière sans garniture.*
- *Mettre au four quelques minutes et servir bien chaud.*

Source <http://www.mamina.fr/2017/01/gateau-de-crepes-aux-poireaux-et-chevre-sainte-maure-de-touraine.html>

