



Marque
Savoie



Crêpes
fondantes
au Reblochon
de Savoie

15 min

4 pers.

- 1 Reblochon de Savoie fermier
- 8 crêpes toutes prêtes au sarrasin
- 1 petite boîte de champignons émincés
- 1 oignon • 125 g de lardons fumés

- 1 Préchauffez votre four à 200°C (th.6).
- 2 Mettez dans une poêle les lardons, l'oignon en rondelles et les champignons. Laissez dorer quelques instants en remuant à la cuillère en bois.
- 3 Etalez les crêpes sur une grande assiette. Disposez le mélange champignons, oignons, lardons. Déposez de belles tranches de Reblochon de Savoie puis repliez les crêpes en quatre.
- 4 Passez au four 5 à 10 min.
- 5 Accompagnez cette recette sympathique d'une grande salade verte.