Apéri yep

Apéritif

15 min

Ingrédients (pour 5 à 10 yeps) :

- 100 g de mix yep
- 280 ml d'eau
- 1 boite de fromage frais type Saint-Moret
- 1 salade verte
- 5 tranches de jambon blanc
- Basilic (ou ciboulette)

Garniture :

Laver la salade. La couper en lanières et couper les tranches de jambon en 2.
Mélanger le fromage et le basilic (ou la ciboulette).

Préparation des yeps :

Mélanger la préparation pour yeps de riz et l'eau. Saler (facultatif).
Chauffer une poêle anti-adhérente légèrement huilée.
Déposer une petite louche de pâte et former une crêpe.
Laisser cuire 1 à 2 minutes environ.
Il n'est pas nécessaire de la cuire des 2 côtés.
Retourner la yep sur une assiette légèrement huilée.
Laissez refroidir 1 à 2 minutes avant de manipuler la crêpe.
Garnir la yep de basilic (ou de ciboulette) et d'une ½ tranche de jambon.
Étaler le fromage frais sur le jambon puis ajouter la salade.
Rouler le tout. Coupez en biseau et faire des tronçons de 3 ou 4 cm.

ASTUCES !

Déclinez selon vos envies avec d'autres fromages frais au poivre, aux noix, avec du jambon de poulet, du magret de canard fumé, etc.

Commandez en ligne ou consultez la liste de nos points de vente sur

www.yepityourself.com