



Strasbourg yep

Entrée
Plat

Apéritif

30 min

Ingrédients (pour 5 à 10 yeps) :

- 100 g de mix yep
- 280 ml d'eau
- 100 g de fromage blanc 40% MG
- 10 cl de crème fraîche épaisse 40% MG
- 100 g de lardons très fins
- 3 échalotes
- Gruyère râpé
- Poivre
- Soupçon de muscade
- 1 c. à c. d'huile

Garniture :

Émincer finement les échalotes.

Préchauffer le four à 250°C (thermostat 8).

Dans un bol, mélanger la crème, le fromage blanc, l'huile, le poivre, le sel et la muscade.

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 plaque à pâtisserie légèrement huilée.

Répartir uniformément le mélange fromage blanc/crème fraîche.

Garnir de lardons, d'échalotes et de fromage râpé.

Répéter l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

Enfourner par 2 ou 3 yeps, 8 à 9 min à 250°C et surveiller la cuisson.

Sortir les Strasbourg yeps et les déguster !

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

www.yepityourself.com