



Mille-yeps de Sainte-Maure

Apéritif

Fromage

30 min

Ingrédients (pour 4 mille-yeps) :

- 100 g de mix yep
- 280 ml d'eau
- 1 grosse échalote
- 10 figues séchées
- 1 Sainte-Maure de Touraine
- 1 c. à s. de miel liquide
- 20 g de beurre
- Poivre, sel

Ustensiles

- 1 crêpière à blinis anti-adhérente diam. : 9 cm maxi

Tout d'abord, faire fondre l'échalote émincée au beurre dans une casserole. Ajouter les figues grossièrement hachées, le miel et 10 cl d'eau. Laisser confire 15 min sur feu doux. Saler, poivrer. Couper le Sainte-Maure de Touraine en tranche.

Préparation des yeps :

Mélanger le mix yep et l'eau. Saler (facultatif). Chauffer une petite poêle anti-adhérente légèrement huilée. Déposer une petite louche de pâte et former une crêpe. Laisser cuire 1 à 2 minutes. Il n'est pas nécessaire de cuire des 2 côtés. Retourner la yep sur une plaque à pâtisserie légèrement huilée. Réaliser ainsi 12 à 16 mini-yeps et les passer 8 à 10 min au four à 210°C. Elles doivent être légèrement dorées.

Préparation des mille-yeps :

Sur assiette, monter délicatement les mille-yeps en intercalant les tranches de Sainte-Maure avec les yeps et la compote de figue.

SUGGESTION !

Vous pouvez ajouter des tranches de magret de canard fumé ou remplacer le Sainte-Maure par un crottin de chèvre.

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

www.yepityourself.com