

Les recettes de l'assiette optimale

## Crêpes aux champignons et salade



### Valeurs nutritives par portion

Energie	440 kcal	
Protéines	22 g	21%
Glucides	44 g	41%
Graisses	18 g	38%

### En % de l'énergie totale

Les recettes de l'assiette optimale

# Crêpes aux champignons et salade

Pour 4 portions / temps de préparation: env. 30 minutes

## Ingrédients

### Farce:

500g	Champignons lavés
1	Gousse d'ail
1 cc	Huile de colza HOLL*
100 ml	Lait drink
40 g	Sbrinz
½ bouquet	Persil haché
	Sel, poivre

### Pâte à crêpes:

200 g	Farine
4	Œufs
4 dl	Lait drink
1 dl	Eau
1 pincée	Sel

### Salade:

1	Grosse laitue
1	Carotte râpée
¼	Chou râpé
2 cs	Huile de colza
2 cs	Vinaigre aux herbes
	Sel

\* Huile particulièrement stable à la chaleur, idéale pour les cuissons à feu vif

## Réalisation

Pour la farce: couper les champignons en quartiers et les faire revenir dans l'huile avec l'ail pressé. Laisser mijoter 5 à 6 minutes. Incorporer le lait drink, le sbrinz et le persil haché. Saler et poivrer.

Mélanger tous les ingrédients de la pâte à crêpe, passer la préparation au mixeur et laisser reposer env. 10 minutes. Cuire les omelettes dans une poêle à revêtement anti-adhésif sans huile (utiliser pour chaque omelette env. 0,5 dl de préparation).

Pour la salade: râper les carottes et le chou, laver la salade et mélanger le tout.

Pour la sauce: mélanger les ingrédients et verser sur la salade.

Farcir les omelettes de la farce aux champignons et servir avec la salade.

