

Crêpes de pommes de terre à la crème, aux fines herbes et à la Tête de Moine Emmi



Temps de préparation : **45 min**

Temps total : **45 min**

Portions : **4**

Fromage : **Tête de Moine**

Ingrédients :

Sauce

- 2 c. à s. de fines herbes
- 200 g de crème fraîche
- Sel, poivre
- Beurre à rôtir ou crème à rôtir
- **8 rosettes de fromage Tête de Moine Emmi**

Crêpes

- 500 g de pommes de terre
- 3 œufs
- 50 g de farine
- 100 ml de lait
- Sel, poivre, muscade

Préparation :

1. Pour les crêpes, peler les pommes de terre, les couper en morceaux et les cuire jusqu'à ramollissement dans un peu d'eau bouillante salée. Jeter l'eau de cuisson et laisser évaporer les pommes de terre sur la plaque éteinte.
2. Passer encore chaud à travers le moulin à légumes.
3. Mélanger la purée de pomme de terre aux ingrédients restants.
4. Assaisonner. Laisser reposer durant 10 min.
5. Pour la sauce, hacher les fines herbes et les incorporer à la crème fraîche en mélangeant. Assaisonner. Cuire sur feu modéré durant 2–3 min, sur les deux faces dans le beurre à rôtir, 16 crêpes à partir de la masse de pommes de terre.
6. Réserver les crêpes cuites à couvert au four préchauffé à 50° C.
7. Napper des assiettes de crème aux fines herbes.
8. Dresser les crêpes et les rosettes de fromage Tête de Moine par-dessus.