

CRÊPES AUX PÉTONCLES

Pâte à crêpes épaisse à utiliser avec
des poissons ou de la volaille en sauce

1 1/2 tasse de farine
1/4 c. thé de sel
2 jaunes d'oeuf
2 oeufs entiers
1 1/4 tasse de lai
t
1 1/4 tasse d'eau froide
1 c. table de vanille

Dans un bol, bien mélanger farine et sel. Faire un creux au centre de la farine et incorporer les 2 jaunes d'oeuf et les 2 oeufs entiers, puis ajouter les autres ingrédients.

Bien mélanger le tout au malaxeur. Couvrir de papier Saran-Wrap et laisser reposer au réfrigérateur pendant une heure.

Sauce aux pétoncles

1 c. table de beurre ou margarine
1 livre de pétoncles
1 c. table d'échalottes hachées
sel et poivre
1 c. table de persil haché
1 tasse de champignons en morceaux
1 tasse de vin blanc sec
1 tasse d'eau
fromage râpé (parmesan, gruyère, etc)

Dans une poêle à frire, déposer le beurre, les pétoncles, les échalottes, le sel et le poivre. Ajouter les champignons et le persil et laisser cuire quelques minutes. Incorporer ensuite le vin et l'eau et amener à ébullition.

DÈS QUE LE LIQUIDE COMMENCE À BOUILLIR, RETIRER LES PÉTONCLES ET LES METTRE DE CÔTÉ.

À feu moyen, laisser cuire les champignons et le liquide pendant 5 minutes pour faire réduire. Ajouter 2 tasses de *sauce blanche légère, mélanger le tout et farcir les crêpes avec 2 c. à table du mélange (plier ou rouler les crêpes). Placer dans un plat à gratin beurré, recouvrir de ce qui reste de la sauce aux pétoncles. Saupoudrer de fromage râpé et cuire au four 350° de 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce que le fromage commence à dorer.

Sauce blanche légère

2 tasses lait
2 c. table beurre
2 c. table farine