



**Jean Caby**  
depuis 1919

## Les Caby-Crêpes



Recette pour  
4  
personne(s)



Préparation  
30min



Cuisson  
15min

### INGREDIENTS

Pour les crêpes :

- 125 gramme(s) + 125 gramme(s) de farine
- 3 oeuf(s)
- 250 gramme(s) + 250 gramme(s) de lait
- 1 c.à.s d'huile
- 70 gramme(s) de bière

Pour la garniture :

- 50 grammes de beurre
- 50 grammes de farine
- 700 grammes de lait
- 2 pincées de sel
- 2 pincées de poivre
- 1 pincée de muscade en poudre
- 150 grammes de jambon Jean Caby
- 150 grammes de fromage râpé



### CONSEILS DE PREPARATION

Préparation de la pâte à crêpes :

1. Verser 125g de Farine, puis ajouter les oeufs
2. Ajouter 250ml de Lait
3. Ajouter 125g de farine et 250ml de lait
4. Ajouter 1 cuillère à soupe d'huile et 1/4 verre de Bière
5. La pâte est terminée, mettre dans un récipient et laisser reposer le temps de faire la garniture.

Préparation de la garniture :

1. Dans un bol, ajoutez le beurre coupé en morceaux.
2. Ajoutez la farine.
3. Ajoutez le lait, le sel, le poivre et la muscade.
4. Ajouter du fromage râpée (Comté / Emmental/ Raclette) et le jambon en petits morceaux

Réalisation des crêpes :

A l'aide d'une crêpière, réalisez environ une dizaine de crêpes avec la pâte mise de côté.

Remplir les crêpes avec un peu de béchamel jambon fromage. Rouler les crêpes et les mettre dans un plat au four.

Parsemer de l'éventuel reste de béchamel ainsi que de gruyère râpé

Faire gratiner au four à 180°C 15 min.

Jean Caby a dit : *Bon appétit!* 

Retrouvez d'autres idées recettes sur [jeancaby.com](http://jeancaby.com)