

Crêpes vertes

Ingrédients

- 2 gros oeufs
- 150 g de farine
- 200 ml de lait
- 100 g d'épinards cuits égouttés
- 150 ml d'eau de cuisson des épinards
- Chèvre bûche
- Brousse (*fromage frais provençal*)

Mixez :

- 2 gros œufs
- 150 g de farine
- 200 ml de lait
- 100 g d'épinards cuits égouttés
- 150 ml d'eau de cuisson d'épinards.

- Faites cuire les crêpes.
- Fourrez-les avec de la brousse et du chèvre en bûche
- Pliez-les de façon esthétique.
- Servez chaud !

