



**La Région**  
Auvergne-Rhône-Alpes



**1 MARCHÉ, 1 CHEF,  
1 RECETTE**

**FICHE RECETTE**

Maurs



©2024 M ton Marché / Graphisme: WANTEDJ - Ne pas jeter sur la voie publique



# Crêpes farcies viande hachée et fromage St Nectaire



Kara Asatryan



**ENTRÉE OU  
PLAT**



**1h30 minutes**



**30 pers.**

## PÂTE À CRÊPES

- 6 oeufs
- 2L de lait
- 500g de farine
- 1 pincée de Sel
- 1 pincée de Poivre
- 250g beurre

## FARCE

- 2 oignons
- 2kg viande hachée
- 1kg St Nectaire
- 1 botte de coriandre
- 1 botte de persil
- 1 botte de ciboulette
- Sel, poivre

## Préparation de la pâte à crêpe

- 1 Casser les œufs dans un cul de poule
- 2 Battre les œufs
- 3 Mixer et ajouter le lait, puis la farine avec tamis
- 4 Mettre la pâte de côté
- 5 Cuire les crêpes dans une poêle

## Préparation de la farce

- 1 Couper les oignons finement en brunoise
- 2 Faire revenir dans une poêle
- 3 Ajouter la viande hachée
- 4 Laisser cuire
- 5 Saler et poivrer
- 6 Arrêter la cuisson
- 7 Ajouter les herbes taillées
- 8 Râper le fromage Saint Nectaire et laisser de côté

Prendre les crêpes cuites, ajouter de la farce et le fromage râpé dans les crêpes puis les enrôler, et les faire dorer dans une poêle avec du beurre fondu.

**AUBERGE DE MOURJOUX** - 16 rue du Pélou,  
15340 Puycapel - 04 71 48 25 47