

CREPES AU FROMAGE BLANC ET AUX FIGUES

Apports nutritionnels par personne					
Énergie	Protéines	Lipides	Glucides	Calcium	Vitamine D
440 Kcal	8 g	11 g	76 g	85 mg	1 µg

Pour 6 pers. 12 crêpes

150 g. de farine
1 Œuf
20 cl de LAIT
1 cuillère d'huile
Une pincée de sel

150 g. de FROMAGE FRAIS
2 jaunes d'œufs
4 figues fraîches
100 g. de sucre semoule
30 g. de beurre

Préparer des petites crêpes avec la première partie des ingrédients.

Mélanger fromage, jaunes d'œuf et une partie du sucre.

Etaler sur chaque crêpe cette crème et y semer les figues coupées en morceaux.

Les rouler en cigare et les ranger dans un plat beurré.

Passer au pinceau un peu de beurre fondu et semer le reste de sucre avant de passer au four chaud (200°). Sortir dès une légère coloration.