 **Crêpes aux légumes**

** Pour 4 Croquants-Gourmands**

**Pâte à crêpes :**
**- 150 g de farine** **- 1 œuf** **- 350 ml de lait froid** **- 1 pincée de sel** **- 1 càs d'huile d'olive**
**Garniture :**
**- 1 sachet de** [**champignons Lou**](http://croquantfondantgourmand.com/la-cuisine-sans-se-prendre-le-chou-de-lou/) **(pieds et morceaux)** **- 2 échalotes** **- 50 g de** [**jambon**](http://recettes.de/jambon)
**- 1 tomate** **- 2 càs de ciboulette ciselée** **- 4 pincées de curcuma** **- sel (**[**aux herbes**](http://croquantfondantgourmand.com/sel-aux-herbes/)**)**
**- poivre du moulin** **- huile d'olive**

**4 grands bols - Une petite crêpière huilée entre chaque crêpe**
**Pâte à crêpe :**
Faire une fontaine avec la farine.
Déposer au centre l'œuf et le sel, puis délayer avec le lait jusqu'à ce que la pâte soit lisse et sans grumeau.
Ajouter l'huile. Mélanger.
Laisser reposer pendant une heure à température ambiante.
**La garniture :**
Égoutter et rincer les champignons. Les laisser égoutter soigneusement.
Couper le jambon en petits dés. Peler, épépiner et couper la tomate en dés.
Peler les échalotes et les émincer finement. Les faire [**suer**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) dans une cuillerée d'huile.
Ajouter les champignons et les laisser colorer pendant quelques minutes en remuant.
Incorporer les dés de tomate et remuer pour les mélanger aux légumes sans les faire cuire.
Répartir la poêlée dans quatre bols.
Partager entre chaque bol le jambon, la ciboulette et une pincée de curcuma.
Saler ([**sel aux herbes**](http://croquantfondantgourmand.com/sel-aux-herbes/) pour moi) et poivrer.
Répartir la pâte entre les quatre bols et mélanger.
Faire chauffer la crêpière.
Faire cuire les crêpes l'une après l'autre en les retournant avec précaution.
À savourer chaudes ou froides avec une salade.