

**Crêpe roulée pour l'apéritif**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2019/01/crepe-roulee-pour-laperitif-p1150448-r.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**Les crêpes :  
- 250 ml (265 g) de lait**  
**- 125 g de farine**  
**- 2 œufs**  
**- 1 pincée de sel**Préparer la pâte à crêpe avec les ingrédients donnés  
Pour moi, tout dans le bol du blender et quelques secondes à vitesse moyenne   
jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse.  
Laisser reposer la pâte pendant 1 heure au moins.  
Huiler légèrement une crêpière et faire cuire les crêpes (j'en ai obtenu 5).  
Les laisser refroidir entre deux assiettes.

**La garniture :  
- 250 g de** [**fromage frais**](https://recettes.de/fromage-frais) **(type St-Morêt) (1)**  
**- Jeunes pousses d'**[**épinards**](https://recettes.de/epinards)  
**-  8 tranches de** [**jambon**](https://recettes.de/jambon) **blanc**  
**- Poivre du moulin**Tartiner chaque crêpe de fromage frais.  
Couvrir de feuilles d'épinards. Déposer le jambon sur toute la surface.  
La prochaine fois, je tartinerai à nouveau d'un léger film de   
Rouler la crêpe sur elle-même en serrant bien.  
Entourer d'un film plastique.  
Recommencer jusqu'à épuisement des ingrédients.  
Mettre les rouleaux au réfrigérateur pendant au-moins 2 heures.  
Un moment avant le service, déballer les rouleaux et les couper en rondelles.  
Réserver le plat couvert au réfrigérateur.  
Servir bien frais seul ou accompagné de tomates cerises.