 **Crêpes Napolitaines**

 **Pour 18 crêpes**

**La farce :
- 550 g de bœuf haché (surgelé pour moi)**
**- 1 kg d'épinards hachés (surgelés)
- 2 gousses d'ail
- 2 œufs
- 65 g de parmesan râpé
- muscade
- sel & poivre du moulin
- gruyère râpé
- huile d'olive**

**Le coulis de tomate :
- 1 petite boîte de concentré de tomate (140 g)
- 2 boîtes de pulpe de tomate (2 x 400g)
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 2 feuilles de laurier
- brindilles de thym
- huile d'olive
- sel & poivre du moulin**

**La sauce :**

Faire revenir dans un filet d'huile d'olive et sans coloration, l'oignon et la gousse d'ail émincés.
Ajouter le concentré de tomates et remuer sur feu doux, le temps de l'imprégner de gras.
Ajouter le contenu des 2 boîtes de pulpe de tomates.
Remplir d'eau la petite boîte de concentré de tomate et l'ajouter dans la sauce.
Saler, poivrer, déposer thym et laurier.
Couvrir et laisser mijoter pendant 30 minutes.
lorsque la sauce est cuite, retirer thym et laurier et mixer pour obtenir un coulis. Réserver.

**La Farce :**

Faire revenir la viande hachée dans 2 càs d'huile d'olive chaude.
Lorsque la viande commence à dorer, ajouter l'ail haché et les galets d'épinards gelés.
Remuer régulièrement jusqu'à ce que les épinards soient en purée.
Laisser sur feu doux pour faire évaporer l'eau de végétation.
Saler, poivrer et râper un peu de muscade.
Hors du feu, ajouter les œufs battus et le parmesan.
Bien mélanger et rectifier l'assaisonnement.

**Le plat :**

Déposer sur le bas d'une crêpe une grosse cuillerée à soupe de farce.
Rouler la crêpe, rabattre les extrémités et la ranger dans un plat à gratin.

**Préchauffer le four à 200°.**

Napper les crêpes de coulis de tomate, sans en mettre trop (je n'ai pas utilisé tout le coulis).
Saupoudrer de fromage râpé.
Mettre au four pendant environ 30 minutes, le temps de réchauffer les crêpes à cœur et de bien gratiner le dessus.
Servir chaud.