 **Crêpes très rustiques**
 **Pour 4** [**Crêpes**](https://recettes.de/crepes) **très rustiques**
 **- 100 g de farine**
**- 100 ml de lait**
**- 2 œufs**
**- 100 g de** [**jambon**](https://recettes.de/jambon)
**- 50 g de comté râpé**
**- un petit bouquet de persil**
**- sel & poivre du moulin**
**- huile**

**1 petite poêle (20 cm de diamètre au maximum)**
**1 grosse louche**

Ciseler finement le persil pour en obtenir une grosse cuillerée à soupe.
Couper le jambon en petits dés (les miens étaient trop gros) ou en allumettes.
Mettre la farine dans un saladier et y creuser un puits.
Verser le lait et les œufs.
Mélanger au fouet pour obtenir une pâte lisse.
Assaisonner en sel & poivre.
Ajouter dans la préparation, le persil, le jambon et le fromage râpé.
Mélanger.
Huiler légèrement la poêle et la faire chauffer.
Verser délicatement la pâte à l'aide de la louche bien remplie.
Laisser cuire la crêpe une à deux minutes de chaque côté.
Procéder de la même manière pour la pâte restante **(1)** : On obtient 4 petites crêpes épaisses.
Servir immédiatement avec une salade verte.