 **Crêpes très rustiques**  
[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2017/04/Cr%C3%AApes-tr%C3%A8s-rustiques-P1020531.jpg) **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.