

**Crêpe roulée pour l'apéritif**

 **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.