



*Le Verre  
Gourmand*

*La recette du mois*

## Crêpes Parmentier

Je vous propose cette semaine, ma recette des crêpes de pomme de terre inspirée de l'excellente mais très riche recette des crêpes Vonnassiennes de la Mère blanc. J'ai adapté les proportions pour obtenir une recette plus simple, une texture moins fragile et une meilleure digestibilité.

Je l'utilise depuis vingt ans avec d'excellents résultats sous le nom de « crêpes Parmentier »

Pour 45 pièces (3 à 5 pièces par personne)

- 500 g de pommes de terre
- 4 œufs entiers
- 80 g de farine
- 1 dl de crème Uht
- sel, poivre blanc, persil haché ou ciboulette émincée (1 cuillère à soupe)

Cuire à l'eau ou à la vapeur les pommes de terre, passer au moulin à légumes, grille fine (éviter les mixer électriques qui vont rendre la purée collante)

ajouter dans l'ordre et au fouet (ou au mélangeur) les œufs un à un, la farine, la crème, l'assaisonnement et le persil haché (ou ciboulette).

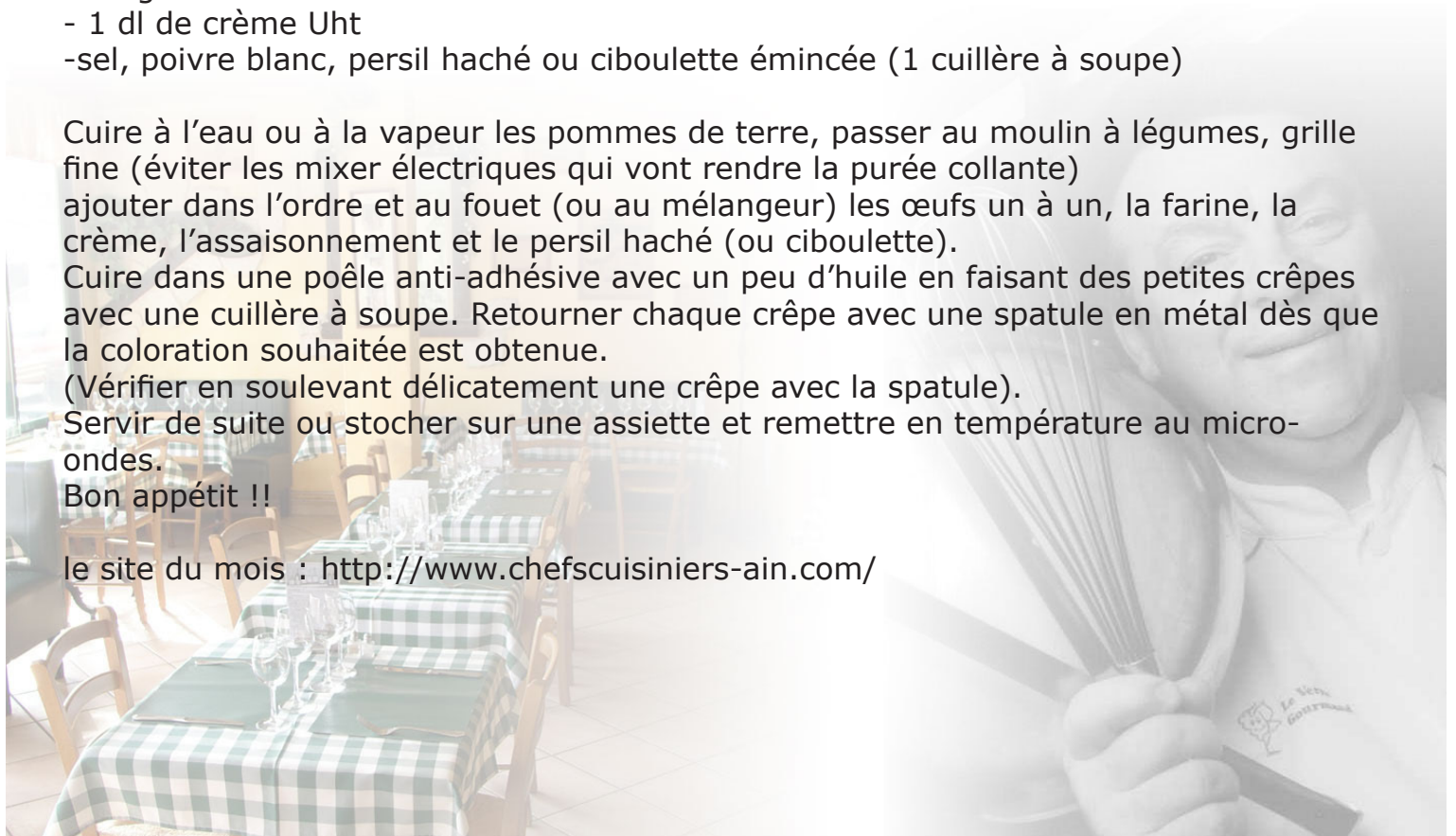
Cuire dans une poêle anti-adhésive avec un peu d'huile en faisant des petites crêpes avec une cuillère à soupe. Retourner chaque crêpe avec une spatule en métal dès que la coloration souhaitée est obtenue.

(Vérifier en soulevant délicatement une crêpe avec la spatule).

Servir de suite ou stocher sur une assiette et remettre en température au micro-ondes.

Bon appétit !!

le site du mois : <http://www.chefscuisiniers-ain.com/>



Restaurant «Le Verre Gourmand» - 142 Bvd de Brou - 01000 BOURG en BRESSE

Tél.: 04-74-23-30-60 - E-mail: [contact@LeVerreGourmand.com](mailto:contact@LeVerreGourmand.com) - site web : [www.leverregourmand.fr](http://www.leverregourmand.fr)