



60 rue de la république – 67720 HOERDT – Tél : 03 88 68 14 75

[www.ferme-riedinger.com](http://www.ferme-riedinger.com)

## **CREPES AUX POINTES D'ASPERGES A LA HOERTDOISE**

Pour 4 personnes :

- Confectionner de la pâte à crêpes traditionnelle
- 1 kg de pointes d'asperges

Pour faire la béchamel :

- 200 g de beurre
- 200 g de farine
- 50 cl de lait
- Un peu de crème fraîche
- Réserver 15 cl de bouillon de cuisson des asperges
- Sel, poivre et muscade

Pelez les asperges, débitez-les en tronçons de 3 cm, faites les cuire pendant 15 à 20 min dans de l'eau salée (facultatif : ajoutez 1 morceau de sucre et 1 noisette de beurre dans l'eau de cuisson).

Préparez une pâte à crêpes plutôt épaisses.

Confectionnez la sauce béchamel avec le jus de cuisson :

Faites fondre le beurre à feu doux dans une casserole à fond épais puis versez- y la farine en pluie. Laissez cuire à feu doux 2 min en remuant sans « arrêt ». Retirez du feu en versant le lait froid petit à petit puis le bouillon. Remettez à feu doux sans cessez de remuer jusqu'à se que le mélange forme la bonne texture. Ajoutez le sel, le poivre et la muscade.

Ajoutez la crème fraîche dès que la sauce blanche est onctueuse.

Incorporez délicatement les pointes d'asperges et maintenir au chaud (attention à ne pas faire bouillir la sauce).

Préparez vos crêpes à la minute dans une grande poêle anti-adhésive. Versez- y un bon fond d'huile de tournesol et dès qu'elle est chaude vous pouvez commencer à faire cuire une à une vos crêpes. (Versez à chaque renouvellement une à deux grandes louches de pate à crêpes dans la poêle afin de confectionner des crêpes assez épaisses, veillez à se qu'il y ait toujours de l'huile dans la poêle).

Servez une crêpe par personne avec de la sauce aux asperges généreusement servis.

On peut confectionner les crêpes à l'avance les farcir avec la sauce aux asperges et les garder au chaud dans un four T°130°. Afin que les crêpes ne dessèchent pas couvrez-les avec un papier aluminium