

Crêpes salées à la sauce aux olives provençale

Envie de déguster une crêpe salée ?

Ça tombe bien, c'est la chandeleur ! Inspirez-vous de cette jolie recette simple mais en même temps gourmande qui va vous régaler. Une pâte à crêpes classique, des herbes et puis une garniture avec une sauce aux olives et on obtient un plat succulent.

- 4 Pers.
- 30 Min.
- 2 min

Ingrédients

- 200 g de farine
- 2 œufs
- 6 cl d'**huile d'olive vierge extra Tramier**
- 40 cl de lait
- 1 cuillère à soupe de persil haché
- Sel

Garniture :

- 300 g de viande hachée
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive vierge extra Tramier
- 1 pot de **sauce aux olives Provençale maison**
- Sel et poivre

Préparation

Mélanger la farine et le sel dans un grand saladier.
Faire un trou au centre et y déposer les œufs et le persil haché.

Remuer doucement en mélangeant petit à petit.

Dans un autre saladier, mélanger l'**huile d'olive** au lait et verser ce mélange progressivement dans le saladier avec la préparation.

Il est important de verser le lait au fur et à mesure de manière à éviter les grumeaux. Mélanger le tout énergiquement.

Une fois que la pâte est parfaitement lisse, la faire reposer 1 heure au réfrigérateur.

Faire chauffer la crêpière, et la graisser avec un coton imbibé d'huile.

Verser une louche de pâte, attendre que les bords de la crêpe colorent pour la décoller à l'aide d'une spatule. Une fois qu'elle se détache bien, retourner la crêpe et la cuire encore 1 minute environ.

Mettre la viande hachée dans un bol, l'assaisonner de sel et de poivre puis confectionner des boulettes.

Chauffer la cuillère à soupe d'**huile d'olive** dans une poêle et faire revenir les boulettes puis ajouter **la sauce aux olives Provençale**.

Mélanger et laisser mijoter 2 minutes.

Garnir les crêpes avec les boulettes à **la sauce aux olives**, les rouler et les présenter avec une salade.