

Crêpes panarea

Les ingrédients pour 6 personnes :

4 crêpes salées
500 g de ricotta
250 g de mozzarella
100 g de parmesan fraîchement râpé (60 g suffisent)
6 tomates
15 feuilles de basilic
2 c à s d'huile d'olive
Sel et poivre

Épépiner les tomates et les concasser grossièrement. Les assaisonner et les laisser dégorger leur eau.

Couper la mozzarella en petits dés et la mélanger à la ricotta et au basilic ciselé. Saler et poivrer.

Étaler ce mélange sur les crêpes, les enrôler sur elles-mêmes sans trop serrer et les couper en tronçons.

Huiler un plat à gratin de taille adapté et disposer les rouleaux de crêpes puis napper avec les tomates concassées et le reste d'huile.

Saupoudrer avec le parmesan râpé.

Cuire à four préchauffé à 180° et faire gratiner 30 mn environ. Il faut que le dessus soit doré.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>