

Roulés à la farine de sarrasin

Gruyère de France aubergines confites et bresaola



Durée :
30 min



Saisonnalité :
Hiver



Difficulté :
Moyenne



Quantité :
6 pers.

Ingrédients

Pour les crêpes gruyère aubergine et bresaola

- 50 cl d'eau
- 300 g de farine de sarrasin
- 1 œuf entier
- Une pincée de sel
- Un peu de beurre
- 100 g de fines tranches de bresaola
- 3 aubergines
- 200 g de Gruyère de France
- 10 cl d'huile d'olive
- Quelques branches de thym frais
- Sel et poivre

Préparation

Préchauffez votre four à 150°C.

- Dans un saladier, mélangez la farine avec le sel. Versez l'eau petit à petit (en trois fois) en mélangeant énergiquement pour éviter les grumeaux. Incorporez l'œuf en mélangeant à nouveau pour obtenir une pâte fluide. Laissez reposer au frais au moins deux heures. Vous pouvez également mettre tous les ingrédients dans le bol du robot et mixer le tout. Versez une petite louche de pâte dans la poêle chaude où a fondu une noisette de beurre, puis répartissez la pâte sur toute la surface jusqu'à ce qu'elle se colore un peu et retournez-la. Laissez cuire à nouveau une minute. Répétez l'opération et réservez les crêpes.
- Lavez les aubergines, coupez les extrémités puis coupez-les en lamelles d'environ 8 mm dans le sens de la longueur. Préchauffez votre four à 180°C.
- Placez les aubergines sur une plaque à pâtisserie, arrosez-les avec un peu d'huile d'olive, ajoutez quelques branches de thym frais et laissez cuire environ une heure. Réservez.
- Montez les roulés. Tapissez chaque crêpe avec des tranches d'aubergine puis de bresaola et ensuite de fines lanières de Gruyère de France (vous pouvez les détailler à l'aide d'un couteau économe). Assaisonnez à votre goût (attention le fromage est déjà un peu salé). Roulez ensuite la crêpe, puis coupez chaque extrémité en biseau puis coupez encore une fois en deux.
- Servez froid accompagnés d'une salade de roquette ou légèrement passés au grill (attention de ne pas dessécher les roulés).



Testez cette recette chez vous et partagez la avec
#GruyèredeFrance