

# La **recette** du **jour** de madame Franceline



## Crêpes parmentières pour 4 personnes

### Ingrédients :

- 500 g de farine
- 8 gros œufs
- 1 litre de lait
- 4 c. à soupe d'huile
- 3 pommes de terre pour cuisson rissolée
- 2 tranches de jambon
- 50 g de gruyère râpé
- 2 c. à soupe de crème fraîche



### Étape 1



La pâte à crêpe : mets la farine et 1 pincée de sel dans un saladier. Ajoute 6 œufs, le lait et l'huile. Mélange bien et laisse reposer la pâte 30 minutes.

### Étape 2

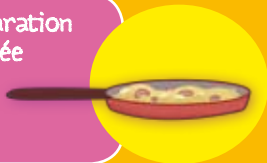


Pendant ce temps, mélange dans un saladier les pommes de terre épluchées et râpées, le jambon coupé en lanières, 2 œufs, la crème et le gruyère râpé.



### Étape 3

Fais cuire cette préparation dans une poêle beurrée pendant 20 minutes environ, en remuant régulièrement.



### Étape 4

Cuis les crêpes à la poêle et garnis-les avec ta préparation à base de pommes de terre.



Attention, fais-toi aider par un adulte pour l'épluchage et la cuisson. Tu risquerais de te couper ou de te brûler ! [www.cnipt-pommesdeterre.com](http://www.cnipt-pommesdeterre.com)