



Crêpes au babeurre avec chou pointu et Limburger St. Mang 'Bavarian made'

Pour 4 portions (environ 20 crêpes)

Pour la pâte :

125 g de farine

Sel

1 c. à café de sucre

1/2 c. à café de levure chimique

2 œufs (M)

250 ml de babeurre

2 c. à soupe de beurre, et un peu pour la cuisson des crêpes

Et :

180 g de fromage Limburger St. Mang 'Bavarian made' à 50% de MG

1 oignon

1 carotte

500 g de chou (chou pointu / de Poméranie / Filder) ou de chou vert tendre

1-2 cuillères à soupe d'huile de colza ou d'une autre huile neutre

Poivre, graines de cumin

1/2 bouquet de persil

2 c. à soupe de sirop d'érable

1. Pour la pâte, mélanger la farine avec une pincée de sel, le sucre et la levure chimique. Séparer les jaunes et les blancs des œufs. Mélanger les jaunes avec le babeurre et la farine. Faire fondre 2 cuillerées à soupe de beurre, dorer légèrement et incorporer en remuant. Battre les blancs d'œufs légèrement et les incorporer à la pâte.

2. Couper le Limburger en tranches et les disposer sur une assiette. Éplucher et hacher l'oignon et la carotte. Enlever les feuilles fanées du chou et nettoyer le reste ; enlever les parties épaisses et à grosses nervures. Couper le chou (en lanières), la carotte et l'oignon, et mélanger le tout avec 1 à 2 cuillerées à soupe d'huile. Mitonner 6 à 8 minutes avec le couvercle. Assaisonner de sel, de poivre et de cumin. Laver le persil, le secouer et le sécher. Détacher les feuilles des tiges et les hacher grossièrement et les mélanger avec le chou chaud.

3. Chauffer la poêle et ajouter un peu de beurre. Pour chaque crêpe, verser une cuillerée à soupe de pâte dans la poêle. Cuire 2 minutes, retourner et terminer la cuisson 2 à 3 minutes. Recommencer jusqu'à ce que la pâte soit épuisée. On peut garder les crêpes au chaud, par exemple dans le four à 70 degrés.

4. Disposer les crêpes avec du chou, y déposer les tranches de Limburger, et arroser de sirop d'érable.

