



Crespelle alla fiorentina

Par La Popotte sans chichis



Ingédients

7 crêpes de 21 cm de diam.

233 g d'épinards feuilles surgelées ou fraîches

180 g de ricotta

120 g de parmesan

1 pincée de sel

1 gousse d'ail

1 oeuf

33 g de lait

33 g de farine

33 g de beurre + un peu pour le moule

200 g de tomates concassées ou de coulis

53 g de parmesan

Les crêpes

Réalisez vos crêpes avec votre recette habituelle.

Farce ricotta-épinards

Dans une poêle chaude, faire décongeler les épinards à feu doux.

Réservez et faites revenir la gousse d'ail coupée en deux avec 3 cuil à soupe d'huile d'olive dans cette même poêle.

Puis y faire sauter les épinards pendant au moins 5 min (ils doivent perdre de l'eau).

Dans un saladier, mettre les épinards puis la ricotta, le parmesan, une belle pincée de noix de muscade et du sel. Incorporez l'œuf, mélangez bien.

La béchamel

Dans une casserole faire fondre le beurre puis ajouter la farine, mélanger pour obtenir un roux.

Verser le lait en 3 fois, peu à peu, tout en mélangeant avec un fouet.

Sans cesser de mélanger, laisser cuire à feu doux 5 min afin qu'elle épaississe.

Assaisonnez en sel, poivre. Ajoutez 1 pointe de noix de muscade.

Dressage du gratin

Beurrez un plat de 27 cm de long par 20 cm de large.

Versez sur le fond une fine couche de béchamel.

Étalez sur une crêpe une belle cuillère de farce (abondante) puis roulez-la sur elle-même.

Parez les bouts puis coupez-la ensuite en 4 morceaux et posez-les dans le moule côte à côte.

Procédez de même avec le reste de crêpes et de farce, jusqu'à épuisement.

Versez dessus le reste de béchamel, des cuillères de coulis de tomate et saupoudrez de parmesan.

Arrosez d'un filet d'huile d'olive et enfournez pendant 20 min dans un four préchauffé à 180°C le temps que cela gratine.