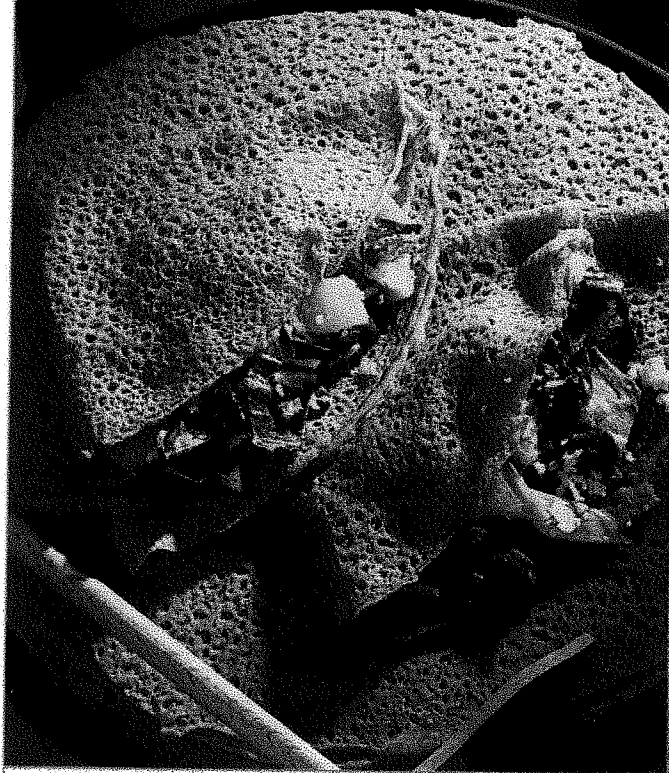


## Crêpes aux bettes



*Pour 4 personnes*

*Préparation : 20 min*

*Cuisson : 4 min*

• 1 paquet de 6 galettes de sarrasin • 15 cl de  
crème fraîche • 1 kg de bettes • 1 œuf • huile  
• beurre • sel et poivre

■ Achetez ou préparez de fines galettes de sarrasin.

■ Après les avoir bien lavées et décou-  
pées, cuisez les bettes en autocuiseur  
8 min puis faites revenir les feuilles  
de bettes émincées dans un  
mélange huile et beurre.

■ Ajoutez la crème  
fraîche et l'œuf battu.

■ Faites réchauffer  
les crêpes dans un  
peu de beurre.

■ Fourrez avec  
la préparation et  
servez bien chaud.

