

GATEAU DE CREPES AU JAMBON ET BECHAMEL

- **Type de plat** : Entrée
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 180 min
- **Temps de cuisson** : 60 min



Ingrédients pour 4 personnes

Pour la pâte à crêpes :

- 4 œufs
- 200 g de farine
- 50 cl de lait
- sel
- poivre
- 50 g de beurre

Pour la béchamel à l'emmental :

- 60 g de farine
- 80 g de beurre
- 40 cl de lait
- sel
- poivre
- 200 g d'emmental râpé
- 4 tranches de jambon blanc

Etapes de préparation

1. Préparez la pâte à crêpes en mélangeant les œufs avec la farine, puis ajoutez le beurre fondu, le sel, le poivre, et enfin, petit à petit, le lait. Allongez avec de l'eau si la pâte est trop épaisse.
2. Laissez reposer 2h00 au frais.
3. Préparez 10/12 crêpes.
4. Préparez la béchamel. Faites fondre le beurre, puis, ajoutez d'un coup la farine. Remuez bien. Ajoutez petit à petit le lait, jusqu'à épuisement de celui-ci. Puis, le sel, le poivre, et l'emmental jusqu'à ce qu'il soit totalement fondu. Ôtez du feu.
5. Faire chauffer votre four à 190°C (thermostat 6/7).
6. Beurrez un moule rond. Disposez environ 6 crêpes, en veillant à ce que quelques-unes recouvrent totalement les bords du moule.
7. Disposez le jambon, puis recouvrir des 3/4 de la béchamel.
8. Disposez le reste de vos crêpes par-dessus (entre 4 et 6).
9. Recouvrir du reste de béchamel et mettre au four 30 min.

