



INGRÉDIENTS

Pour la pâte :

- 300 g de farine de blé noir
- 2 gros oeufs
- 15 cl de bière blonde
- 15 cl de lait
- 4 cuillères à soupe d'huile
- 1 pincée de sel

Pour la garniture :

- 200 g de Maroilles
- 200 g de lardons
- 1 gros oignon
- 50 g de beurre
- 15 cl de crème fraîche épaisse
- sel et poivre du moulin

GALETTES FOURRÉES AU LARD ET AU MAROILLES

Pour **4 personnes**

Temps de préparation : **20 minutes**

Temps de cuisson : **20 minutes**

PRÉPARATION

1. Dans un saladier, mélanger la farine, les oeufs entiers et le sel.
2. Verser peu à peu en fouettant, la bière, le lait et l'huile. La pâte doit être lisse et fluide.
3. Laisser reposer 20 mn.
4. Pendant ce temps, poêler les lardons à feu vif. Y ajouter l'oignon émincé.
5. Quand ils sont bien dorés, ajouter la crème fraîche et la moitié du Maroilles détaillé en petits dés.
6. Mélanger à feu doux jusqu'à obtention d'une crème homogène.
7. Poivrer. Maintenir à feu très doux en mélangeant de temps en temps.
8. Couper le reste du Maroilles en tranches fines.
9. Faire cuire les crêpes dans une poêle avec une noix de beurre. Dorer sur les 2 faces à feu moyen.
10. Sur une moitié de la crêpe, déposer une tranche de Maroilles, napper avec la préparation aux lardons.
11. Rabattre l'autre moitié de la crêpe sur la préparation et poursuivre la cuisson à feu doux pendant 1 mn.
12. Servir les crêpes immédiatement au fur et à mesure ou réserver au four préchauffé à 180°.
13. Accompagner d'une salade.