



ASTUCE DU CHEF

Le **Boursin® Cuisine** va apporter une touche fromagère crémeuse et adoucir les épices.

CRÊPE AUX SAVEURS ORIENTALES

avec *Boursin® Cuisine*

PRÉPARATION : 4 MINUTES | MISE EN PLACE : 15 MINUTES | CUISSON : 2 MINUTES | COÛT POUR 1 CRÊPE : €€€€€€

INGRÉDIENTS POUR 1 CRÊPE



40 g d'oignons



30 g de courgettes



30 g d'aubergines



20 g de tomates



20 g de feuilles d'épinards



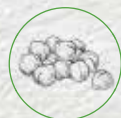
20 g d'huile d'olive



1 g de ras el-hanout



20 g de **Boursin® Cuisine**



20 g de pois chiches cuits



100 g de pâte à crêpe



10 g de tomates cerises



Sauce Fromagère Boursin®

PROGRESSION DE LA RECETTE

- 1 Ciseler l'oignon. Tailler en brunoise les courgettes, les aubergines et les tomates. Ciseler les épinards.
- 2 Dans une casserole, faire revenir dans l'huile d'olive l'oignon, la courgette, l'aubergine et le ras el-hanout. Ajouter 20 g de **Boursin® Cuisine**. Laisser compoter à feu doux. Ajouter les pois chiches et les épinards en fin de cuisson.
- 3 Réaliser la crêpe.
- 4 Ajouter la garniture obtenue au centre de la crêpe, et replier celle-ci.
- 5 Décorer le dessus de la crêpe avec de la **Sauce Fromagère Boursin®** et quelques rondelles de tomates cerises.

