

# Dodo orange (Crêpes aux légumes)

**Préparation :** 15 min pour la pâte  
15 min pour la farce

**Cuisson :** 3 min par crêpe  
15 min pour la farce



## **Ingrédients (4 pers.)**

### **Pâte à crêpes**

125 g de farine  
2 œufs  
250 ml de lait  
40 g de courgettes en purée  
1 pincée de sel  
1 pincée de sucre

### **Farce**

250 g de potimarron en tranches  
120 g de carottes en fines lamelles  
80g de pommes de terre en tranches  
20g de chanterelles  
20g de raisins secs blancs  
100 ml de bouillon de légumes  
1 c. à s. d'huile de tournesol  
1 c. à c. de sauce soja

### **Préparation de la pâte à crêpes**

Mélanger la farine, la purée de courgettes et le lait. Laisser reposer 15 minutes. Ajouter les oeufs en remuant jusqu'à obtention d'un liquide homogène, corriger éventuellement en ajoutant du lait. Rajouter le sel et le sucre. Faire cuire les crêpes dans une poêle légèrement huilée et les réserver.

### **Préparation de la farce**

Mettre 1 c. à s. d'huile dans une poêle et faire cuire à petit feu les carottes et les pommes de terre. Après 2 minutes, ajouter le bouillon puis le potimarron et les chanterelles. Laisser mijoter à couvert pendant 10 minutes. Enfin, ajouter les raisins secs et la sauce soja.

### **Dressage**

Placer une crêpe dans une assiette, disposer la farce au centre, rouler et couper en deux.

### **Remarque**

Plus la pâte est liquide plus les crêpes seront fines. Servir par exemple avec une salade rouge.