



CRÊPES DE LENTILLES VERTES AU SAUMON FUMÉ

INGREDIENTS

1 verre de lentilles vertes
2 verre d'eau
1 verre de lait
2 œufs
1CS de curcuma
sel, poivre
huile
2 yaourts de brebis
herbes fraîches
4 tranches de saumon fumé

Mixer en poudre fine les lentilles vertes. Ajouter 2 verres d'eau et laisser poser 30mn.

Ajouter le verre de lait, les œufs, 1CS de curcuma, saler et poivrer. Bien mélanger.

Chauder une poêle à crêpes avec un peu d'huile et faire cuire les crêpes une à une (au début ça a l'air d'accrocher beaucoup mais il faut persister et ça finit par se décoller et on peut la retourner pour cuire l'autre côté).

A côté, mélanger les yaourts de brebis avec des herbes fraîches (moi je mets de la coriandre).

Au moment de passer à table, étaler une crêpe, mettre une tranche de saumon et rouler. Déguster avec 2 CS de yaourt.