



# 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.

Chauffer 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.