

Chiffonnade de Crampouez Façon Terre & Mer

Ingrédients : *Pour 4 personnes*

Pour les Crêpes au Blé Noir :

- 500 g de farine de blé noir
- 1 litre d'eau
- 1 pincée de sel
- 4 œufs
- 1 cuillère à soupe de froment

Pour la chiffonnade (par personne) :

- Beurre
- Champignons
- 1 grosse tranche d'andouille au lard
- quelques noix de pétoncle ou anneaux d'encornet.
- Echalote

Préparation :

Pour les Crêpes au Blé Noir :

- Mélanger la farine de blé noir avec l'eau et le sel, afin d'obtenir une pâte homogène, ajouter les œufs tout en continuant à bien mélanger, ensuite rajouter la farine de froment.
- Laisser reposer la pâte au moins 1 heure, recouverte d'un torchon.

Pour la Chiffonnade :

- Couper en tagliatelles une crêpe de blé noir. Dans une poêle, les faire revenir dans un peu de beurre pour les faire légèrement croustiller.
- Faire revenir dans une poêle quelques lamelles de champignons avec de l'échalote ciselée.
- Couper en morceaux une grosse tranche d'andouille au lard.
- Faire revenir quelques noix de pétoncle ou d'anneaux d'encornets dans de l'huile.
- Mélanger l'ensemble des ingrédients dans la poêle pendant 2 minutes, puis verser la préparation sur les tagliatelles de crêpe.
- Accompagner d'une salade d'endives.