

## Crêpes Kapusta (choucroute)

### Ingrédients :

#### Pour 20 crêpes

- 250 g de farine de froment
- 3 œufs
- ½ l de lait entier
- ½ verre d'eau
- 2 c à s d'huile tournesol
- sel

#### Kapusta pour 20 personnes

- 1 kg de choucroute crue
- 600 g de lard fumé cru
- 3 oignons
- 3 gousses d'ail
- 3 carottes
- 300 g de champignons de Paris
- Epices (paprika, coriandre, romarin...)



### Préparation :

- Emincer finement les oignons et les champignons.
- Après avoir préparé la choucroute, la hacher finement.
- Couper le lard en mini dés.
- Précuire les carottes à l'eau et les couper en petit dés.
- Faire blondir les oignons dans l'huile et y ajouter l'ail pressé puis 80 g de beurre. Mettre les lardons et faire cuire 20 min.
- Saler et épicer au préalable les champignons avant de les rajouter à la préparation et laisser cuire 10 min.
- Hors du feu rajouter la choucroute et bien remuer le tout et laisser refroidir.
- Garnir les crêpes, les plier et les faire dorer dans une poêle beurrée.
- Servir chaud avec une sauce blanche aux champignons.

Ateliers des 1<sup>er</sup> et 2 avril 2019