Crêpes salées avec poire cuite fromage de chèvre et noix

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

250 grammes de farine
1⁄2 cuillerée à thé poudre à lever
150 grammes de beurre (fondu + une portion supplémentaire)
1 œuf (séparés)
1⁄2 l lait
1 pincée de sel
4 poires
3 cuillerées à thé de crème de vinaigre balsamique
1 rouleau de fromage de chèvre
1 poignée roquette
1 poignée cerneaux de noix (grossièrement hachées)

Méthode de préparation

1. **Préparez d'abord la pâte à crêpes : dans un saladier, mélangez la farine, la levure en poudre, le beurre fondu, le lait et le sel jusqu'à obtention d'une pâte lisse.**

2. **Battez les blancs d'œufs en neige et incorporez-les délicatement à la pâte. Laissez la pâte reposer un moment, puis cuisez les crêpes avec un peu de beurre.**

3. **Découpez les poires pelées en tranches. Faites-les dorer dans une autre poêle. Arrosez-les de crème balsamique et laissez réduire.**

4. **Garnissez chaque crêpe de quelques tranches de fromage de chèvre et répartissez les tranches de poire cuite par dessus. Décorez avec un peu de roquette et des noix. Salez et poivrez.**