

## Crêpes aux Asperges et Proscuitto



### Ingrédients- Pâte à crêpes:

- 3 œufs
- 500 ml (2 tasses) de farine
- Une pincée de sel
- 625 ml (2 1/2 tasses) de lait

### Ingrédients - Garniture aux asperges:

- 250 ml (1 tasse) de ricotta
- 250 ml (1 tasse) de fromage Suisse, râpé
- 30 ml (2 c. à soupe) de crème 35 %
- 30 ml (2 c. à soupe) de persil frais, haché
- 30 ml (2 c. à soupe) de ciboulette fraîche, hachée
- Sel et poivre
- 24 asperges, blanchies
- 12 tranches de proscuitto
- Herbes fraîches, pour décorer

### Préparation - Pâte à crêpes:

1. Dans un bol, fouetter les ingrédients jusqu'à ce que le mélange soit lisse et homogène.
2. Préchauffer la crêpière et beurrer légèrement au pinceau, cuire les crêpes une à une jusqu'à ce qu'elles soient dorées des deux côtés.
3. Pendant la cuisson, empiler les crêpes et les réserver au chaud, couvertes d'une feuille d'aluminium.

### Garniture aux asperges:

1. Dans un bol, mélanger la ricotta, le fromage Suisse, la crème et les herbes. Saler et poivrer. Partager la garniture entre chacune des crêpes.
2. Répartir les asperges et le prosciutto sur la garniture.
3. Refermer les crêpes en leur donnant la forme d'un cône.
4. Déposer les crêpes sur une plaque. Couvrir d'un papier d'aluminium et réchauffer au four.
5. À la sortie du four, déposer les crêpes sur des assiettes de présentation et décorer d'herbes fraîches.