

Crêpes avec du pep et à l'avocat



Ingrédients

Pour 4 personnes

200 g de farine
0.3l de lait
2 oeufs
1 cc de poudre de Curry
3 - 4 gouttes de Tabasco Brand Pepper Sauce
sel, poivre et de l'huile pour la friture

Pour la Farce:

400 g de saumon Fumé
1 avocat mûr
8 tomates cerises
1 bol de cresson de jardin
1 citron
1/2 tête de laitue iceberg, lavée
1 - 2 gouttes Tabasco Brand Pepper Sauce
sel, poivre

Préparation

Tamisez la farine et remuez avec le lait jusqu'à ce qu'elle soit lisse. Incorporez le reste des ingrédients et assaisonnez selon le goût avec du sel et du poivre. Faites cuire 4 - 6 belles crêpes dans une poêle à revêtement et mettez-les de côté.

Pour la farce, coupez l'avocat en deux, dénoyotez et enlevez la chair à la cuillère. Mélangez la chair de fruit avec du jus de citron, du sel, du poivre, du Tabasco et les tomates cerises coupées en quatre et assaisonnez selon votre goût.

Couvrez la moitié de chaque crêpe avec du saumon fumé et tartinez le saumon avec de la crème d'avocat. Etendez de la laitue iceberg et du cresson sur le dessus et enrroulez sous une légère pression.

Coupez les crêpes en diagonale et servez.

Temps de préparation: environ 20 minutes

