

# Verrine de crêpe au saumon façon basquaise

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Temps de repos : 2 heures

## Ingrédients pour 4 personnes :

Pour la pâte à crêpes :

- 250 g de farine
- 3 œufs
- 25 cl d'eau
- 25 cl de lait
- 1 cuil. à café de sel

Pour les verrines :

- 25 cl de crème liquide entière
- 4 pavés de saumon
- 4 tranches fines de jambon de Bayonne
- 2 beaux poivrons rouges
- 1 cuil. à café de piment d'Espelette en poudre
- 2 cuil. à café d'huile d'olive
- 1 pincée de sucre
- Sel, poivre
- Persil

Matériel :

- Une poêle à crêpes
- Un siphon

## Préparation

1. Préparer la pâte à crêpes : verser la farine dans un saladier, ajouter l'eau et bien battre au fouet. Ajouter les œufs, le lait et le sel puis bien mélanger. Laisser reposer au moins 2 heures.
2. Mélanger la crème liquide avec un peu de sel et verser dans le siphon. Ajouter une ou deux cartouches de gaz (selon la taille du siphon), bien secouer la tête en bas et réserver.
3. Avant de servir :  
Laver et peler les poivrons. Retirer les graines et couper la chair en petits cubes. Faire cuire pendant 5 à 6 minutes dans une casserole antiadhésive avec une cuillère d'huile d'olive, 1 pincée de sucre et un peu de sel. Si les poivrons commencent à griller ajouter un peu d'eau.  
Pendant ce temps, couper le saumon en cubes et le faire cuire rapidement dans une sauteuse avec de l'huile d'olive, le jambon coupé en petits morceaux et le piment



d'Espelette. Poivrer et saler éventuellement après avoir goûté (le jambon est déjà très salé).

Préparer 4 crêpes dans une crêpière antiadhésive.

4. Dresser les verrines : couper chaque crêpe en deux, disposer une demi-crêpe en éventail dans chaque verrine, couper l'autre demi-crêpe en petits morceaux ; déposer un peu de chantilly salée au fond, superposer des morceaux de saumon au jambon, quelques dés de poivrons et des morceaux de crêpe ; terminer par de la chantilly salée et décorer d'un morceau de saumon, de dés de poivrons et d'un brin de persil. Servir de suite.