

## Crêpes aux Rillettes de Sardines et Roquette

Pour 20 crêpes environ :

Pâte à crêpes : 250g de farine (fluide de préférence) - 3 œufs - un sachet de sucre vanillé -  $\frac{1}{4}$  de l de lait et  $\frac{1}{4}$  de litre d'eau - 1 à 2 c à s de sucre en poudre - 2 c à s d'huile - 1 pincée de sel - 1 c à s de rhum (facultatif)

Mettre la farine dans un saladier, faire un puits. Casser les œufs, ajouter les sucres, le sel et l'huile.

Bien mélanger et ajouter petit à petit le lait et l'eau.

Laisser reposer la pâte 1 heure environ

Pour la pâte à crêpes au cidre : pour 20 crêpes environ : 250g de farine - 5 œufs entiers - 25 cl de lait - 30 cl de cidre brut - 30g de beurre demi-sel.

Dans un saladier, versez la farine et faire un puits. Cassez les œufs dans le creux et remuez doucement pour incorporer doucement la farine. Mouillez avec le cidre et réalisez une pâte homogène. Pendant ce temps, faites bouillir le lait avec le beurre. Incorporez-les au mélange précédent et laissez la pâte reposer 30min avant de l'utiliser.

Pour les rillettes : 1 boîte de 125g de sardine - 100 g de St Moret - un bouquet de ciboulette - le jus d'1/2 citron - 1 petite échalote hachée - poivre.

Égoutter les sardines et enlever l'arête centrale. Écraser à la fourchette, ajouter le jus de citron, l'échalote et la ciboulette finement ciselée et le poivre. Bien travailler le tout à la fourchette. Ajouter délicatement la roquette hachée. Mettre au frais. Faire cuire les crêpes, les tartiner du mélange sardine - roquette. Roulez-les. *Peut se faire avec des rillettes de thon*

