



Crêpe au Cassis, Saucisses et Soumaintrain

Ingrédients

Crème de Cassis de Dijon	20 cl
Crêpes au sarrazin	4
Saucisses de Montbéliard ou 2 saucisses de Morteau	4
Soumaintrain ou Epoisses	1
Oeufs	4
Oignons	2
Beurre	10 g

Les étapes

Coupez les oignons en lamelles et faites les revenir à couvert avec 5 cl de Crème de Cassis à feu doux.

Pendant ce temps, coupez les saucisses en rondelles.

Quand les oignons commencent à être fondus, ajoutez les 15 cl restants de Crème de Cassis et les saucisses.

Laissez mijoter 5 bonnes minutes. Dans une poêle à crêpe, faites fondre le beurre et ajoutez la crêpe. Cassez votre œuf et ajoutez autour le mélange saucisses-oignons et des morceaux de fromage. Lorsque l'œuf est cuit, c'est prêt ! Vous pouvez ajouter quelques gouttes de Crème de Cassis au moment de servir.

Retrouvez toutes nos recettes sur www.briottet.fr