

# Crêpe salée, sauce tomate, feta et avocat



**Entrée – Végétarien – Difficulté Médium - 30 min**

## **INGRÉDIENTS pour 2 Portions**

500 g de **Purée de tomates Cirio**  
200 g de farine  
100 g de lait  
80 g de basilic  
80 g d'origan  
200 g de feta  
1 sachet de levure chimique  
2 œufs  
2 citrons verts

1 oignon blanc  
30 ml d'huile d'olive vierge extra  
3 avocats mûrs  
Micro-herbes  
Sel  
Huile de tournesol  
Ail  
Beurre

## **PRÉPARATION**

1. Mettre un peu d'huile et d'ail dans une casserole et faire revenir.
2. Pendant ce temps, éplucher l'avocat, ajouter le jus d'un citron vert, saler et mélanger jusqu'à obtenir une pâte.
3. Ajouter la Purée de tomates Cirio dans la casserole où revient l'ail et ajouter le sel.
4. Hacher finement un oignon et l'ajouter à la pâte d'avocat.
5. Préparer des crêpes à base de farine, d'œufs, de lait et de levure chimique. Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
6. Graisser une poêle avec du beurre, verser le mélange de crêpes et attendre la cuisson.
7. Dans une assiette, déposer une crêpe, une couche de sauce tomate, une couche de pâte d'avocat et une autre crêpe sur le dessus.