



Les Crêpes farcies Kids



Préparation : 15 min - Cuisson : 25 min

Ingrédients pour 2 personnes



200g de
lamelle kids
kebab



8 Crêpes



150g de
Champignon
de paris



1 Courgette



40g de sauce
tomate



50g de
Fromage râpé

Avec l'aide
d'un adulte



Préparation

1



Coupe les champignons en fines tranches et la courgette en petits dés.

2



Dans une sauteuse, fais cuire les lamelles kids kebab quelques minutes en les retournant régulièrement puis ajoute les champignons coupés. Fais revenir l'ensemble quelques minutes encore et en fin de cuisson, ajoute la sauce tomate et laisse cuire encore 6 minutes. Ajoute la courgette dans la sauteuse et laisse refroidir.

3



Pour garnir la crêpe, dépose le mélange de lamelles, courgettes, champignons et sauce sur l'un des côtés puis roule la crêpe.

4



Place toutes tes crêpes dans un plat allant au four et parsème-les de fromage râpé. Enfourne 15 mins à 180° C.