



ROULEAUX DE CREPES DE LARDONS DE POULET AUX OLIVES ET CITRONS CONFITS EN BROCHETTES

Pour 6 personnes — Préparation : 35 min. — Cuisson : 25 min.

Ingrédients :

- Pour la pâte à crêpes
- 3 œufs
- 250g de farine
- 1 demi cuillère à café de levure chimique
- 1 cuillère à soupe de persil séché
- 400g de lait
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de sel
-
- Pour la garniture
- 2 paquets de mortadelle provençale ISLA DELICE
- 2 paquets de lardons de poulet ISLA DELICE
- 2 échalotes
- 1 demi citron confit
- 1 poignée d'olives vertes dénoyautées
- Sel, poivre

Préparation :

- Réalisez la pâte à crêpes : fouettez les œufs en y ajoutant la farine, la levure, le persil séché et le sel.
 - Incorporez dedans le lait petit à petit tout en remuant. Finissez en ajoutant l'huile d'olive. La pâte doit être lisse et légèrement épaisse. Laissez reposer 1h au frais.
 - Préparez la garniture : Ébouillantez les olives à 2 reprises, égouttez-les, coupez-les en tranches et réservez les.
 - Dans un wok, versez une petite lampée d'huile et jetez dedans les échalotes émincées, faites revenir quelques minutes sur feu doux. Une fois les échalotes transparentes, ajoutez les lardons de poulet ISLA DELICE et l'écorce du citron confit (sans la pulpe) en petits dès.
 - Laissez revenir 5 à 6 minutes, ajoutez dedans les olives, rectifiez l'assaisonnement si nécessaire et éteignez le feu.
 - Passez à la cuisson des crêpes dans une poêle légèrement huilée à l'essuie-tout. Sur feu moyen, étalez une fine couche de pâte à crêpes, retournez-la au bout de 2 min, laissez-la dorer une minute puis réservez-la. Répétez l'opération avec toute la quantité de pâte à crêpes.
 - Passez au montage : Sur chaque crêpe, étalez une couche de Mortadelle à la Provençale ISLA DELICE puis parsemez d'une généreuse cuillère à soupe de garniture aux olives. Roulez en serrant fermement. Découpez des rouleaux de 1 ou 2 cm et maintenez-les avec des pics en bois.