

# CRÊPES AUX AUBERGINES

*à la menthe et à l'ail*



---

 4  15 min  40 min

---

*Pâte à crêpes : 1 œuf • 25 cl de lait demi-écrémé ou de lait de soja ou de riz • 75 g de farine de blé ou de sarrasin • 2 cuil. à café d'huile • sel*

*Garniture : 800 g d'aubergines • 2 gousses d'ail • 20 feuilles de menthe • 100 g de mozzarella • 1 poignée de laitue • sel, poivre*

① Mettez la farine dans un saladier, ajoutez l'œuf entier et un peu de sel, mélangez puis délayez avec le lait et l'huile. Laissez reposer quelques instants avant de faire cuire quatre grandes crêpes dans une poêle à revêtement antiadhésif. ② Épluchez et écrasez l'ail. Coupez les aubergines en tranches, puis faites-les cuire à l'étouffée pendant 30 minutes avec l'ail et le basilic, un peu de sel et de poivre. ③ Garnissez les crêpes avec les aubergines, le fromage en morceaux, un peu de laitue et quelques feuilles de menthe. Servez tiède ou chaud.