



## Mille feuilles aux légumes de saison façon pêcheur et sa sauce au Roquefort

### INGREDIENTS

- Pâte à crêpe
- Farine 200g
- Œufs 3
- 1 /2l de lait

### Préparation de la sauce au Roquefort

Cuillères à soupe de crème fraîche épaisse 2

Morceaux de Roquefort

- **Autres ingrédients :**

Courgette 1

Tomate 1

Miettes de crabe

Pignons et ail haché

### ETAPE DE FABRICATION

Pour commencer, il faut faire une crêpe un peu épaisse pour ensuite la couper en trois.

A côté, prendre une poêle, y couper la courgette et la tomate en rondelles fines. Faire revenir ces légumes dans un peu d'huile d'olive et y rajouter un peu d'ail.

A part dans une casserole, on prépare la sauce au Roquefort en y ajoutant de la crème fraîche.

Enfin, vient la préparation du mille-feuilles

Sur une partie de la crêpe qui a été coupée au préalable, déposer 3 ou 4 rondelles de courgettes ainsi que les tomates. Ajouter les miettes de crabes, la sauce au Roquefort ainsi que quelques pignons de pin. Renouveler la chose en deux ou trois couches. Pour terminer, déposer une courgette avec un morceau de tomate et le tour est joué.

Maintenant, il ne vous reste qu'à vous régalez !!!!