

## Crêpes entre terre et mer

Plat **Facile**

**Pour** : 4 personnes

Revisitez les traditionnelles crêpes bretonnes avec cette recette originale alliant maquereaux et andouilles.



### Ingrédients

- 4 crêpes de blé noir
- 2 boîte de sardines à l'andouille de guémené capitaine cook
- gruyère râpé

### Préparation

- 1 Egoutter les sardines (garder l'huile).
- 2 Graisser une poêle ou une crêpière avec l'huile des sardines.
- 3 Placer une crêpe dans la pêle et y déposer le contenu d'une demie boîte de sardines à l'andouille.
- 4 Ajouter le gruyère râpé avant de replier les côtés de la crêpe pour former un carré.

Proposé par

**Capitaine Cook**

Capitaine Cook

Capitaine Cook est une conserverie bretonne proposant notamment des produits de la mer et des sardines en conserve. Le goût et l'authenticité de ces produits vous assurera de bons moments à table.

[Achetez en ligne les produits Capitaine Cook](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

