



# Lasagnes de Crêpes à la Provençale

## Ingrédients pour 4 personnes :

**3 gousses d'ail + 1 aubergine + 15 cl de bouillon de volaille + 1 citron vert + 1 courgette + 50 cl de crème fraîche + 6 cuillères à soupe d'huile d'olive + 2 oignons + 2 petites tomates + 250 gr d'olives noires dénoyautées + 1 poivron jaune + 1 poivron rouge + 1 poivron vert + sel, poivre.**

## RECETTE

- 1.** Préparez votre pâte à crêpes. Laissez la reposer 30 minutes avec un chiffon humide par-dessus
- 2.** Réalisez une mini-piperade : émincez un oignon et faites-le suer avec de l'huile d'olive. Emincez un poivron rouge, un poivron vert et un poivron jaune. Ajoutez-les à l'oignon. Faites cuire à couvert puis retirez la préparation du feu en l'égouttant dans une passoire.
- 3.** Préparez un bouillon de volaille avec un cube. Réalisez une mini-ratatouille : Prendre un oignon émincé. Faites-le revenir dans l'huile d'olive, ajouter une aubergine et une courgette en brunoise, deux petites tomates coupées en dés, deux gousses d'ail émincées, 15 cl de bouillon-cube au poulet. Laissez cuire puis égouttez.
- 4.** Réalisez une tapenade : prendre 250 g d'olives noires. Mixez-les puis incorporez l'huile d'olive avec une gousse d'ail pour obtenir une pâte.
- 5.** Le montage : disposez 4 crêpes les unes à côté des autres au fond d'un plat rectangulaire, de préférence en métal. Les crêpes peuvent se chevaucher afin de bien couvrir votre plat. Ajoutez la mini-piperade. Recouvrez des 4 autres crêpes puis ajoutez la mini-ratatouille. Puis recouvrez des quatre crêpes suivantes. Ajoutez la tapenade, enfin terminez avec les quatre dernières crêpes.
- 6.** Mettez votre plat au congélateur. Une fois que l'ensemble a bien durci, démoulez-le 40 minutes avant de passer à table. Coupez dans la largeur des portions que vous disposerez sur vos assiettes de service. Accompagnez les crêpes de crème fraîche épaisse.

**Régalez-vous !**