



Kremidotiganites

Par La Popotte sans chichis



Ingédients

150 g de farine

1 cuil. à café rase de levure chimique

150 g d'oignon

25 cl d'eau gazeuse

30 belles feuilles de menthe

Huile d'olive

Sel, poivre

Ciselez l'oignon.

Verser l'oignon ciselé dans une sauteuse avec de l'huile d'olive, faire revenir vos oignons sans cessez de les remuer.

Puis baisser le feu au minimum, ajoutez un quart de verre d'eau chaude et laisser cuire pendant 20 min l'oignon sans qu'il dore ou s'assèche, rajouter quelques gouttes d'eau si besoin.

Pendant ce temps, laver la menthe fraîche, prélevez 30 feuilles, les superposer puis les rouler avant de les ciseler finement au couteau.

Quand les oignons sont bien fondus, réservez dans une assiette. Lorsqu'ils sont froids y joindre la menthe ciselée.

Dans un saladier, mettre la farine et la levure chimique avec un peu de sel, mélanger les ingrédients secs. Verser l'eau pétillante sur la farine et bien mélanger.

Vous devez obtenir une texture de pâte à crêpe épaisse.

Ajouter les oignons fondus et la menthe dans la pâte à crêpes et bien mélanger. Poivrer et saler.

Verser une cuillère à café d'huile d'olive dans une poêle moyenne, mettre sur le feu pas trop fort.

Versez la pâte et laisser cuire d'un côté jusqu'à ce que le dessus de crêpe commence à figer et à avoir des bulles.

Retournez la crêpe pour terminer de la dorer sur l'autre face.

A déguster aussitôt, bien chaude, croustillante, moelleuse et fondante ou on peut les réchauffer au four.