

Crêpes farcies d'avocats, de poivrons rôtis et de feta



4 portions

Ingrédients

Crêpes

4 œufs battus
375 ml (1½ tasse) de lait
60 ml (4 c. à soupe) de beurre fondu
250 ml (1 tasse) de farine tout-usage
Une pincée de sel

Vinaigrette

125 ml (½ tasse) de yogourt
Le jus d'un ¼ de citron
Sel et poivre, au goût

Garniture

500 ml (2 tasses) de bébés épinards, lavés
½ oignon rouge, coupé en fines rondelles
2 poivrons rôtis (maison ou du commerce), coupés en rondelles
125 ml (½ tasse) de fromage feta, émietté
2 avocats, pelés, sans noyaux, coupés en lanières
Ciboulette ciselée, pour garnir (facultative)

Préparation

1. Dans un bol et à l'aide d'un fouet, battre les œufs avec le lait et le beurre fondu.

