Crêpes de pommes de terre bleues des fermes Rivest-Bourgeois

Ingrédients

500 g	Purée de pommes de terre bleue des fermes Rivest Bourgeois
1 c. à thé	Poudre à pâte ou levure de boulanger
100 g	Farine à pâtisserie tamisée La Milanaise
75 ml	Crème 15 % cuisson
3	Œufs battus
1 c. à soupe	Fleur d'ail de la Tapani
	Muscade, sel et poivre au goût
	Beurre sans sel en quantité suffisante
100 g	Amandes en bâtonnets, noix de pin, pistaches. Etc.
	Fines herbes, Prosciutto, fromage, sel de fleur d'ail de la Tapani

Méthode

1. Mélanger au robot coupe la purée avec la poudre à pâte et la farine tamisée

2. Battre les œufs avec un fouet et réserver.

3. Chauffer la crème avec le basilic et la muscade jusqu'à ébullition. Couvrir et laisser infuser. Retirer la branche de basilic et verser la crème sur les œufs en mélangeant.

4. Incorporer la préparation obtenue au point 1 avec celle du point 3, réserver.

5. Chauffer le beurre dans une poêle et cuire en petites galettes de 5 à 6 cm de diamètre. Déposer avant que la crêpe cuise quelques bâtonnets d'amandes. Servir en remplacement du pain avec crème sure et caviar ou en accompagnement d'un filet d'omble de fontaine.