

# Crêpes scandinaves

**INGRÉDIENTS**, 400 gr de saumon cru coupé, en très fines tranches, 1 bouquet d'aneth, 2 jus de citron,, 8 petites crêpes, 20 cl de crème fraîche, 4 cuillères à café d'œufs de saumon, Poivre,

**!Vin conseillé :** un vin blanc floral du Jura, cépage Chardonnay à servir entre 12 et 14°C. L'été, servir plus frais entre 8 et 10 °C.

### Les accords parfaits

Les vins floraux du Jura rehaussent idéalement une quiche, un soufflé au fromage, un gratin ou un poisson grillé. Ils se marient à la perfection à une crémeuse poêlée d'escargots, des écrevisses ou à une coquille saint-jacques... Surprenez vos convives en les accompagnant d'une fine tranche de jambon cru du pays. Mais gardez-en pour le fromage !



[www.jura-vins.com](http://www.jura-vins.com) - CIVJ - Courriel: [civj@jura-vins.com](mailto:civj@jura-vins.com)

**1** Faites mariner le saumon avec l'aneth et le jus de citron pendant 2 à 3 heures. **2** Faites réchauffer la crêpe sur la crêpière. Garnissez d'une tranche de saumon, recouvrez de crème fraîche, poivrez et formez un dôme avec les œufs de saumon. **3** Repliez la crêpe. Servez.