

Les Recettes de Clairette



Matafan Savoyard



Pour 4 personnes



Préparation
10 min



Cuisson
20 min



Pétillant de Savoie

Ingrédients

- ♥ 150g de farine
- ♥ 4 œufs
- ♥ 20cl de lait
- ♥ 150g de beaufort ou comté
- ♥ Beurre
- ♥ Sel, poivre, muscade

Ancienne recette paysanne, le matafan est une grosse crêpe épaisse au fromage. L'origine de son nom vient de « mate la faim ». Elle se prépare au dernier moment, rapidement et viendra combler les appétits affamés par le ski ou la randonnée.

Préparation :

Versez la farine dans un plat creux, ajoutez les œufs entiers et mélangez énergiquement. Versez le lait petit à petit sur la préparation. Vous pouvez à ce stade passer la pâte au mixeur pour éviter les grumeaux. Ajoutez le sel, le poivre et un peu de muscade râpée.

Dans une grande poêle, faites fondre un bon morceau de beurre (salé c'est encore meilleur !). Versez la préparation et faites cuire à feu doux. Pendant ce temps, râpez le fromage. Lorsque la pâte ne coule plus dans la poêle, retournez-la comme une crêpe et parsemez la galette de beaufort et d'oignons frits. Couvrez d'un large couvercle ou passez à four très chaud (250°C) pendant 5 grosses minutes.

Servez quand le fromage est juste doré et accompagnez cette galette d'un pétillant de Savoie blanc ou rosé.



Bon Appétit !