

## Paninis crêpes

4 à 6 portions

### Ingrédients:

- Crêpes minces ( Voir la recette dans les fichiers du groupe)
- 1 oignon coupé en petites lanières
- 1 poivron de couleur
- 1 échalote hachée grossièrement
- Huile végétale pour la cuisson
- 1 tasse de fromage de votre choix râpé
- Tranches de bacon végété (2 par personne)



### Préparation:

- Dans une poêle, faire chauffer l'huile. Faire revenir l'oignon, le poivron et l'échalote. Réserver.
- Faire cuire les tranches de bacon végété dans la poêle.
- Garnir la moitié d'une crêpe du mélange de légumes, de bacon végété et de fromage râpé.
- Replier la crêpe en deux et faire cuire au four à panini quelques minutes.
- \* Peut aussi se cuire au four ou dans une poêle.
- Servir avec les patates assaisonnées (La recette est dans les fichiers du groupe)