**Krokiety z pieczarkami i serem (**Crêpes panées aux champignons et au fromage)

Pour les ***crêpes***:
2 tasses de farine
2 oeufs
1,5 tasse de lait
une demi-tasse d'eau
pincée de sel
2 cuillères à soupe d'huile

pour la ***farce***:
500 g de champignons
2 oignons
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
sel et poivre
200 g de fromage râpé

pour la ***panure***:
œuf
chapelure

Préparer la pâte à crêpes. Laisser reposer pendant quelques minutes.
Confectionner les crêpes.

Couper l’oignon en petits dés et faire frire dans une cuillère d'huile d'olive.
Faire frire les champignons tranchés dans une autre cuillère à soupe d'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils ramollissent. Ajouter l'oignon et assaisonner avec le sel et le poivre.
Incorporer le fromage et les faire frire ensemble pendant un certain temps.

Dans chaque crêpe étaler une cuillerée de farce et enrouler des bords vers le centre.
Passer chaque crêpe dans l’œuf battu puis dans la chapelure et les faire frire dans une poêle jusqu'à coloration dorée. (ou les faire gratiner au four)

- Voyez plus à: http://www.dusiowakuchnia.pl/2012/11/krokiety-z-pieczarkami-i-serem.html # sthash.csOR1U30.dpuf