



≡ RECETTE SUCRÉE ≡

CRÊPES AUX NOISETTES

⌚ 25 MINUTES

🕒 30 MINUTES

🍴 8 CRÊPES

INGRÉDIENTS

120 grammes de farine de blé semi-complète
120 grammes de noisettes
30 grammes de sucre de coco
2 œufs
300 ml de lait végétal (ici, de noisettes)
1 pincée de sel
2 dés de beurre pour la cuisson

PRÉPARATION

Commencer par réduire les noisettes en une poudre fine en les mixant, soit dans le bol du robot d'un blender, soit au mixeur plongeant.

Dans un saladier ou dans le bol d'un robot, mélanger la farine, les noisettes réduites en poudre, le sucre et la pincée de sel. Ajouter ensuite les œufs et mélanger. Incorporer finalement le lait petit à petit.

Faire chauffer une poêle anti adhésive sur feu moyen. Laisser fondre un dé de beurre puis verser une louche de pâte au centre de la poêle. Laisser cuire 5 minutes d'un côté avant de retourner la crêpe et de poursuivre la cuisson 2 minutes de l'autre côté.

Recommencer l'opération jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de pâte. Ne pas hésiter à graisser à nouveau la poêle au besoin.

Déguster ces crêpes avec, par exemple, un coulis de fruits rouges, du yaourt et des noisettes concassées.

