

Crêpes à la farine de Châtaigne

Pour 8 personnes

Préparation : 5 min - Repos : 1 h – Cuisson : 30 min

Ingrédients :

- 75g de farine de Blé
- 175g de farine de châtaigne
- 3 œufs
- 1cs d'huile
- 1 pincée de sel
- 50cl de lait (+10 cl de peu plus si trop épais)



Ustensiles spécifiques : un fouet, un cul de poule et une poêle !

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Dans un saladier, faire une fontaine avec les farines tamisées et le sel.
- Mettre les œufs et l'huile au milieu. Bien mélanger.
- Ajouter le lait progressivement tout en fouettant pour éviter les grumeaux.
- Laisser reposer 1 heure (ajouter un peu de lait si trop épais).
- Passé ce temps, faire cuire les crêpes !

Bon appétit !