

CRÊPES À LA FARINE D'ÉPEAUTRE ET AU LAIT D'AMANDE

PREPARATION - 10 MINUTES

Pour une dizaine de crêpes

250 gr de farine d'épeautre T110

1 pincé de sel

500 ml de lait d'amande

3 oeufs

1 cuillère à soupe d'eau de fleur d'oranger ou rhum

Facultatif

1 cuillère à soupe d'extrait de vanille maison* (préparé au préalable)

*Ouvrir des gousses de vanille en deux et les mettre à infuser dans un mélange d'eau et de sirop de sucre de canne liquide (moitié-moitié). Laisser reposer au frais minimum deux jours et à conserver plusieurs mois.

Mélanger dans un saladier, sucre, sel et farine. Faire un puit, verser-y le lait, les oeufs et la vanille. Remuer jusqu'à ce que la pâte soit fluide et sans grumeaux.

Faites cuire 1 minute environ dans la poêle bien chaude et huilée avec un peu d'huile de coco.

