



# Crêpes légères au sarrasin et vanille sans gluten

POUR 12 CRÊPES

## INGRÉDIENTS

- 250 gr Farine de sarrasin
- 1 Œuf(s)
- 2 Blanc(s) d'œuf
- 1 sachet(s) de sucre vanillé
- 1 sachet levure chimique
- 250 ml Lait écrémé
- 260 ml Eau

## IDÉES DE GARNITURES...

- Banane fraîche et coulis de framboise
- Sirop d'agave ou sirop d'érable
- Pomme rôtie au miel
- Purée d'amandes
- Sirop de coco...

## PRÉPARATION

- Dans un saladier verser la farine, la levure et réaliser un puit. Rajouter dans celui-ci les œufs, le sucre vanillé, l'eau et le lait écrémé. Mélanger au fouet manuel (puis, si nécessaire, au batteur électrique pour supprimer tous les grumeaux). Votre pâte doit être liquide et légèrement épaisse.
- Laisser reposer 1h30.
- Dans une poêle chaude et légèrement huilée à l'aide d'un papier essuie-tout, verser 1 louche de pâte à crêpe au centre et tourner légèrement votre poêle pour étaler votre crêpe. Une fois que tous les trous seront apparus sur la crêpe et les bords légèrement relevés, retournez là.

*A vos fourneaux !*