



Crêpes de carottes

Ingrédients (pour 10 crêpes)

- 125 g de farine
- 3 œufs
- 1/2 sachet de levure
- 40 cl de lait
- 1 cuillère à soupe d'huile pour lier la pâte
- 4 carottes
- Cumin ou curry (en fonction de votre préférence)
- 1 pincée de sel et poivre



Recette :

Epluchez les carottes, les laver et les découper en rondelles. Faites les cuire dans une casserole remplie d'eau chaude durant 20 minutes. Lorsque les carottes sont molles, égouttez-les et mixez les rondelles. Vous obtenez ainsi une purée. Additionnez le tout de sel, poivre et l'épice de votre choix. Réservez votre purée.

Battez les œufs dans un saladier puis ajoutez la farine, le sel et la levure.

Incorporez le lait et l'huile. Mélangez rigoureusement pour obtenir une pâte bien liquide.

Ajoutez la purée. Mélangez le tout.

Laissez reposer 1h.

Cuire les crêpes à l'aide d'une crêpière bien chaude.



Le petit plus :

- Ajoutez du jambon et du gruyère à ces crêpes, cela constituera un repas.
- Laissez aller votre imagination pour un repas complet, pensez à vos goûts préférés !

Bon appétit évidemment