



Crêpes sans gluten

Ingrédients : (pour 10 crêpes)

- 100 g de farine sans gluten type châtaigne ou riz
- 100 g de farine de maïs
- 25 cl de jus végétal (soja, riz, noisette...)
- 4 œufs
- 1 càc d'huile végétale
- 1 pincée de sel



Recette :

Battez les œufs dans un saladier puis ajoutez les farines et le sel. Incorporez le jus végétal et l'huile. Mélangez rigoureusement pour obtenir un mélange mousseux.

Laissez reposer 30 minutes à température ambiante en couvrant le bol d'un linge sec.

Au bout de ce temps, procédez à la cuisson des crêpes à l'aide d'une crêpière bien chaude.

Le petit plus :

Dégustez les crêpes tièdes ou froides, elles seront meilleures. Difficile de voir la différence avec les crêpes traditionnelles. Régalez-vous !