

Crêpes à la farine de châtaigne

Pour une bonne dizaine de crêpes

175g de farine de châtaignes

75 g de farine de blé

3 œufs

500ml de lait

1 cuil à soupe d'huile d'olive

1 pincée de sel

Dans un saladier mélangez les farines et le sel, ajoutez les œufs un par un en mélangeant entre chaque. Incorporez ensuite le lait et l'huile. Un petit coup de mixer si il reste des grumeaux et repos pendant 1 heure à température ambiante.

Huilez une grand poêle ou une crêpière, versez la pâte à crêpe sur la poêle chaude et retournez-la quand elle commence à faire des bulles.

Du sucre, du beurre, de la confiote ou du miel et pourquoi pas du chocolat et de la glace à la vanille, je vous laisse choisir, régalez-vous!!