

Crêpes à la carotte et farine de châtaigne

Pour une bonne dizaine de crêpes

175g de farine de châtaigne

75 g de farine de blé

3 œufs

250ml de lait

250ml de jus de carottes

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, le jus de carottes et l'huile. Lissez la pâte avec un petit coup de mixer plongeant et laissez reposer 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.

Notez que la couleur de la pâte avant cuisson n'est pas jolie jolie, mais après cuisson c'est beaucoup mieux (sauf si on les fait cramer bien sur!!)