

# *Crêpes au lait d'avoine*

## *Pour 15 crêpes*

*500ml de lait d'avoine*

*100g de farine complète*

*150g de farine de seigle*

*3 œufs*

*2 cuil à soupe d'huile de noix*

*2 cuil à soupe de cassonade*

Dans un saladier, versez les farines et le sucre, ajoutez le lait d'avoine et mélangez. Incorporez ensuite les œufs et l'huile de noix. Mélangez bien et mixez s'il reste des grumeaux. Couvrez la pâte et laissez reposer pendant 2-3 heures.

Huilez une poêle ou une crêpière versez la pâte et faites sauter les crêpes!!