

Crêpes à la clémentine et lait de châtaigne{sans oeufs}

Pour une douzaine de crêpes

250g de farine de blé

250ml de jus de clémentine

300ml de lait de châtaigne

2 cuil à soupe d'huile d'olive

1 cuil à soupe de miel d'oranger

Le zeste râpé de 4 clémentines

Faites chauffer le miel au micron onde pour qu'il soit bien liquide ainsi il sera plus facile à incorporer à la pâte.

Mélangez la farine avec le lait de châtaigne et le jus de clémentine, incorporez l'huile d'olive, le zeste de clémentine et le miel chauffé. Un petit coup de mixer pour éliminer les grumeaux et laissez reposer la pâte au frais pendant 1 heure.

Huilez une grande poêle ou une crêpière, versez une louche de pâte à crêpe sur la poêle chaude, retournez-la quand elle commence à se décoller sur les bords de la crêpière, et ainsi de suite.