

Crêpes à la farine d'épeautre

Pour une bonne dizaine de crêpes

150g de farine d'épeautre

100 g de farine de blé

3 œufs

500ml d'eau (ou de lait)

1 cuil à soupe d'huile d'olive

2 cuil à soupe de sucre

Dans un saladier mélangez les farines, le sucre et les œufs mélangez en incorporant l'eau petit à petit puis ajoutez l'huile. Un petit coup de mixer si il reste des grumeaux 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 se décoller sur les bords de la crêpière.