

Crêpes végétales au chocolat



<http://www.lesrecettesdejuliette.fr>

Ingrédients, pour 1 douzaine de crêpes :

- 250 g. de farine de blé T65
- 60 g. d'arrow-root (ou autre fécule)
- 3 c. à s. de sucre complet (rapadura)
 - 1 c. à s. d'huile d'olive
- 650 ml. de lait végétal amande-chocolat (ou lait de soja au chocolat)
 - 1 pincée de sel

La recette de Juliette :

- Mélanger, dans un saladier, la farine, la fécule et le sel.
- Y ajouter progressivement le lait puis l'huile d'olive, le sucre complet et la vanille. Bien mélanger jusqu'à obtention d'un mélange lisse.
 - Laisser reposer 30 minutes minimum.
- Graisser une poêle à crêpes. La faire chauffer puis y verser une louche de pâte. L'étaler assez finement et laisser cuire de chaque côté environ 2-3 minutes (jusqu'à ce que de petites bulles se forment).
- Renouveler l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.
- Déguster de suite, chaud, ou laisser refroidir. Ces crêpes se conservent 1 journée enveloppées dans un torchon sec et propre.