



## Crêpes au yaourt

### LA CUISINE DE BOOMY

#### *Pour 10 crêpes / 4 points la crêpe*

- 1 œuf
- 250 gr de farine
- 470 gr de lait 1/2 écrémé
- 1 yaourt nature à 0 % de mg
- 1 pincée de sel
- 25 gr de beurre à 41 % de mg

J'ai réalisé la pâte au robot Kitchen'aid.

Faire fondre le beurre au four à micro-ondes, réserver.

Mettre tous les ingrédients sauf le beurre dans le bol du robot pâtissier, mélanger. Incorporer le beurre puis mélanger à nouveau.

Ajuster la quantité de lait en fonction de la consistance de la pâte qui doit être bien fluide sans pour autant être trop liquide.

Cuire les crêpes une à une dans une crêpière chaude ou à défaut dans une poêle, préalablement huilée.