



**- Crêpes de tapioca -**  
*Les recettes de Juliette*

Ingrédients, pour 2 crêpes :

- 120 g. de farine de tapioca
- 60 ml d'eau

La recette de Juliette :

1. Verser le tapioca dans un saladier. Ajouter l'eau et mélanger. Vous devez obtenir un mélange humide (surtout pas liquide).
2. Mettre le tapioca dans un torchon pour enlever l'excédent d'eau.
3. Tamiser de manière homogène le tapioca au dessus d'une poêle chaude (sans ajout de matière grasse) et former une crêpe. Laisser cuire 3-4 minutes à feu moyen d'un côté, puis retourner et laisser cuire 3-4 minutes supplémentaires.
4. Garnir la crêpe encore chaude et déguster de suite.