



PÂTE À CRÊPE

sans PLV

TEMPS DE PREPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON: 30MIN

INGREDIENTS

125 g de farine
125g de maizena
250g d'eau
250 g de lait de chèvre
ou lait végétal
2 oeufs
1 c à S de vanille
1 c à S de fleur d'orangé

PREPARATION

1. Dans un saladier Mettre la farine, la maizena et faire un puit.
2. Incorporer petit à petit l'eau et le lait tout en remuant bien pour ne pas faire de grumeaux.
3. Ajouter les oeufs, bien mélanger.
4. Ajouter la vanille, et la fleur d'orange. (possible d'ajouter du rhum pour une version adulte).
5. Laisser reposer 30 min.
6. Faire chauffer une poêle anti adhésive et huiler légèrement avec un sopalin.

NOTES

Version possible et idéal au robot cuisine en incorporant tous les ingrédients et mélangeant en vitesse maximum.