

Crêpes aux amandes

Temps de préparation: 25 min. · Niveau de difficulté: facile · végétarien

Portions

Ingrédients pour 2 personnes.

Ingrédients

2 pièce Œufs

50 g Farine d'amande

30 g Sucre

30 ml Lait

à servir avec de la sauce vanille et de la confiture de figues

Préparation

Battez les œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils deviennent mousseux, ajoutez une petite pincée de sel.

Incorporer la farine d'amande à la mousse. Incorporez le lait et laissez la pâte reposer pendant environ 15 à 20 minutes.

Essuyez une petite poêle (15 cm) avec de l'huile de cuisson et laissez-la chauffer. La meilleure température se situe entre moyenne et basse.

Lorsque le moule est chaud, versez la moitié de la pâte, faites cuire jusqu'à ce que la pâte soit prise, retournez délicatement avec une spatule et faites cuire jusqu'à ce que la pâte soit dorée.

Faites cuire l'autre moitié de la pâte.

Étalez la confiture de nèfles sur une crêpe, placez l'autre crêpe par-dessus, versez la sauce à la vanille dessus.