



## Crêpes gourmandes



portions

### INGRÉDIENTS

- 1 œuf
- 80 g de farine T45
- 2 c. à café de sucre semoule
- 1 grande pincée de cannelle
- 1 pincée de vanille en poudre
- 2 c. à café d'huile de colza pour la poêle
- 125 ml d'eau froide
- 12 mesurette rases de **Pepticate® SYNEO® 2** ou 4 mesurette de **Neocate® Junior neutre**



### PRÉPARATION

1. Versez tous les ingrédients dans un grand bol et mélangez-les jusqu'à obtenir une pâte lisse en utilisant un fouet électrique ou manuel.
2. Mettez l'huile à chauffer dans la poêle. Utilisez une louche pour verser la pâte dans la poêle. Laissez cuire la crêpe jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée.
3. Servir avec l'accompagnement de votre choix.

#### L'astuce du chef

#### POUR CUISINER DES CRÊPES SALÉES

Remplacez le sucre par une pincée d'herbes aromatiques, et servir avec l'un des accompagnements suivants :  
bacon frit / champignons et poireaux / légumes grillés méditerranéens / légumes sautés.

#### Variantes

#### SUGGESTION D'ACCOMPAGNEMENT

Fraises/framboises/purée de bananes/jus de citron/sirop d'érable.