

Crêpes sans gluten, sans lactose



Ingrédients

- **210 g de lait de riz.**
- **50g de féculé de pomme de terre.**
- **50 g de farine de riz.**
- **2 œufs.**

Préparation

- Mélanger dans un saladier la farine de riz avec la féculé de pomme de terre. Faire un puit au centre.
- Y ajouter les œufs battus en omelette.
- Ajouter progressivement le lait de riz en mélangeant bien.
- Le mélange doit avoir la même consistance qu'une pâte à crêpe traditionnelle.
Si le mélange est trop épais ajouter du lait.
- Laisser reposer 1/2 heure minimum.
- Faire cuire les crêpes dans une poêle qui n'attache pas.

Accompagner ces crêpes d'une purée de noisettes ou d'amandes ou de chataignes ou d'une compote maison.