

Crêpes à la farine de riz et au lait de coco

Retrouvez toutes les recettes de
Marielle sur notre blog de cuisine :
www.cuisine-moi-un-fenouil.fr



10 minutes



20 minutes



15 crêpes

INGRÉDIENTS

- 250 g de farine de riz
- ½ litre de lait de coco
- 3 œufs*
- 1 pincée de sel
- huile de noix de coco
- pâte à tartiner au chocolat sans lait ni gluten

*peut contenir des allergènes

1. Verser la farine et le sel dans un grand saladier, creuser un puits, y casser les œufs et mélanger.
2. Ajouter le lait de coco et mélanger au fouet jusqu'à obtenir une pâte fluide, puis réserver une heure au frais.
3. Faire chauffer une poêle à crêpes avec une noix d'huile de coco (pour la première crêpe seulement !) et cuire les crêpes.
4. Déguster accompagnées de pâte à tartiner, de confiture, de sucre... et apprécier le moelleux de ces crêpes à la farine de riz !

FENOUIL SARGÉ
du lundi au samedi
de 9h à 19h
ZAC de la Pointe
02 43 81 87 71

FENOUIL RUAUDIN
du lundi au samedi
de 9h à 19h
Parc des Hunaudières
02 43 78 93 82

FENOUIL UNIVERSITÉ
du lundi au samedi
de 9h à 19h
22 bd. Louis Leprince-Ringuet
02 43 88 36 70

FENOUIL RÉPUBLIQUE
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
1 b rue Gambetta
02 85 29 15 80

FENOUIL ATLANTIDES
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
6 avenue d'Hauza
02 85 29 29 69