

Crêpes farine de riz & huile essentielle de mandarine

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 complet
- 3 œufs*
- 3 c à s de sucre complet
- ½ litre de lait de riz
- 3 gouttes d'huile essentielle de mandarine
- 1 pincée de sel
- huile pour cuire

*peut contenir des allergènes

1. Mélanger la farine de riz, le sucre et le sel dans un cul-de-poule.
2. Ajouter les œufs et délayer en versant le lait de riz en filet
3. Parufmer la pâte avec l'huile essentielle de mandarine. Réserver 30 minutes au frais.
4. Cuire les crêpes et les déguster accompagnées de pâte à tartiner, de sucre, de confiture...



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'Hauouza
02 85 29 29 69