



CRÊPES À LA BETTERAVE

INGRÉDIENTS

- 200 gr de betterave cuite
- 30 cl de lait
- 150gr de farine
- 2 œufs
- 1 c-à-s d'huile ou de beurre fondu
- 1 pincée de sel
- 1 sachet de sucre vanillé

PRÉPARATION

Mixer 200 g de betterave cuite avec 30 cl de lait jusqu'à obtenir une texture bien lisse.

Mélanger dans un saladier, mettre 150 g de farine et 1 pincée de sel. Ajouter 2 œufs, puis verser progressivement le mélange lait-betterave en fouettant pour éviter les grumeaux.

Ajouter 1 cuillère à soupe d'huile (ou de beurre fondu) et mélanger jusqu'à obtenir une pâte fluide et rose.

Laisser reposer la pâte environ 30 minutes (conseillé).

Faire chauffer une poêle légèrement huilée et verser une louche de pâte. Cuire 1 à 2 minutes par face, jusqu'à ce que les crêpes soient bien souples.

TEMPS DE PRÉPARATION : 30MN

TEMPS DE REPOS : 30MN

TEMPS DE CUISSON : 30MN

TEMPS TOTAL : 1H30MN