

## Crêpes à la farine de riz et au lait de châtaigne

goûtées le 31/01/2016,  
bonnes mais un peu sèches une fois refroidies,  
à manger chaudes pour éviter le problème.  
Si autre solution, promis, je vous dirai.

### Pour 6 crêpes

80 g de farine de riz blanc ou complet (*moi, j'avais mis du complet*)

2 œufs

1 cuillère à soupe de sucre de canne

15 cl de lait de châtaigne (obtenu par mélange de farine de châtaigne (1 cuillère à soupe bombée et 500ml d'eau, portés à ébullition 3 minutes) (*il vous en restera*)

3 gouttes d'huile essentielle de mandarine (*moi, j'ai mis du zeste râpé de deux mandarines bio*)



Versez la farine et le sucre dans un saladier, ajouter les œufs et l'huile essentielle ou (*le zeste râpé*). Remuez vigoureusement.

Versez le lait de châtaignes. Vous pouvez laisser reposer la pâte 15 à 30 minutes. Pour qu'elles soient bien moelleuses et un peu soufflées, préparez vos crêpes dans une poêle bien chaude et huilée.

*Pour toute réclamation, voir Elidia.*