

Crêpes au potiron

Pour réaliser cette recette

Ingrédients :

- + 500g de potiron
- + 25 cl de lait
- + 2 œufs
- + 300g de farine
- + 1 cuil à café de levure chimique
- + 3 cuil à soupe d'huile
- + Beurre pour la cuisson
- + Sel et poivre



- + Couper le potiron en gros dés et faites-le cuire au cuit-vapeur 10 minutes. Le réduire en purée fine en le passant au mixer. Le passer au tamis.
- + Mélanger la farine, le lait, les œufs et la levure chimique. Ajouter la purée de potiron, le sel et poivre.
- + Faire cuire les crêpes 2 minutes par face bien chaude et graissée au beurre.
- + Servir chaud !

Ces crêpes peuvent être servie avec du bacon grillé et du sirop d'érable pour un mélange sucré-salé ou même avec du houmous tartiné...

