

# Crêpes

## Ingrédients :

150g de farine de riz  
300g de lait riz-coco  
4 oeufs  
3 cuillères à soupe de sucre de canne complet  
1 pincée de sel  
(pour 4 personnes doublez les quantités)



## Réalisation :

Mélangez la farine avec les oeufs et le sucre.  
Ajoutez le lait petit à petit puis la pincée de sel.  
Laissez reposer une petite heure.  
Déposez une noisette de beurre ou d'huile d'olive au fond de votre poêle et faites sauter les crêpes !!  
  
Accompagner selon vos envies....sirop d'agave, miel, confiture, chocolat fondu.....