

Crêpes de sarrasin



Ingrédients

- 130 g de yaourt Greek style Pur Natur
- 2 œufs
- 100 g de farine de sarrasin
- une pincée de sel
- 30 g de sucre en poudre fin
- 30 g de beurre de baratte frais Pur Natur (fondu)
- 100 g de lait Pur Natur
- du beurre de baratte frais Pur Natur (et de l'huile) pour la cuisson

Préparation

Battez les blancs d'œufs avec le sucre jusqu'à obtention d'une crème. Mélangez les jaunes d'œufs avec tous les autres ingrédients et le beurre fondu jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Incorporez-y les blancs d'œufs à l'aide d'une spatule. Faites cuire à feu vif. Ajoutez une noix de beurre dans la poêle avant de cuire chaque crêpe (ainsi qu'un peu d'huile).