



# Crêpes à la farine de châtaignes

---

## Ingédients

*pour 500 gr de pâte :*

*2 œufs  
10 gr de beurre  
50 gr de farine  
50 gr de farine de châtaignes  
1/2 gousse de vanille  
25 cl de lait  
1/2 c à c de sel  
2 c à s d'eau  
1 c à s d'eau de vie de châtaignes*

## Préparation

*Ouvrir la demi-gousse de vanille et la gratter dans un bol puis battre les œufs en omelette.*

*Faites fondre le beurre. Tamiser la farine et y incorporer les œufs et le sel. Délayer avec le lait puis l'eau. Ajouter le beurre fondu et l'eau de vie de châtaignes. Laisser reposer 2 heures à température ambiante. Allongez la pâte avec 1 ou 2 cl d'eau avant emploi.*