



CRÊPE CHÂTAIGNE

Recette par Nadia Sammut - Cheffe étoilée sans gluten



SANS GLUTEN

SANS LACTOSE

PÂTISSERIE

INGRÉDIENTS :

L'indispensable de la recette,

- 250g de mix autour de la châtaigne Kom&Sal (riz, sarrasin, châtaigne)

[acheter le mix ici !](#)

- 30g de sucre
- 4 cas d'huile neutre ou de pépin de raisin
- 2 œufs bio
- 600ml de lait végétal

PRÉPARATION :

1. Dans un cul de poule mélanger la farine, les œufs, le sucre et l'huile.
2. Remuer avec un fouet en incorporant le lait petit à petit.
3. Laissez reposer une heure au moins.
4. Faites chauffer une poêle huilée et confectionnez les crêpes.

GARNITURE :

J'ai choisi de garnir ma crêpe délice de compote de pommes, praliné, sarrasin torréfié et grué de cacao.

Disposer la crêpe tiède et la compote de pommes au centre, puis disposer le praliné, le grué et le sarrasin torréfié, rouler la crêpe. Régalez-vous !



ENTREZ DANS LA KOM&UNAUTÉ

Pour construire un monde au goût meilleur
www.komandsal.fr

Et partagez les photos de vos plus belles recettes avec le #KOMUNAUTE @komandsal

