



## Crêpes Sans Gluten Tipiak à la crème au citron

Pour 16 crêpes environ

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

### **Ingédients**

*Pour les crêpes*

- 150 g de Mélange Féculés & Farines Sans Gluten Tipiak
- 2 cuillères à soupe de cacao (facultatif)
- 50 g de sucre
- 3 œufs
- 50 cl de lait
- 80 g de beurre demi-sel
- 1 cuillère à soupe de rhume (facultatif)

*Pour la crème au citron*

- 45 g de sucre
- Le jus de 2 citrons
- 5 cl d'eau
- 1 jaune d'œuf
- 10 g de Mélange Féculés & Farines Sans Gluten Tipiak
- 50 g de beurre ramolli

## Préparez la crème citron

1. Portez à ébullition 15 g de sucre, le jus des 2 citrons et 5 cl d'eau.
2. Pendant ce temps, battez le jaune d'œuf avec 30 g de sucre. Ajoutez le Mélange Féculés & Farines Sans Gluten Tipiak.
3. Versez dessus le liquide bouillant et remettez dans la casserole. Faites cuire jusqu'à épaississement. Laissez tiédir et ajoutez le beurre.

## Préparez les crêpes

1. Dans un saladier, tamisez le Mélange Féculés & Farines Sans Gluten Tipiak avec le cacao. Ajoutez le sucre.
2. En parallèle, battez les œufs et délayez avec le lait. Incorporez au mélange précédent.
3. Enfin, ajoutez le beurre fondu et le rhum.
4. Faites chauffer une poêle antiadhésive et huilez-la légèrement. Versez-y une louche de pâte, répartissez dans la poêle puis attendez qu'elle soit cuite d'un côté avant de la retourner.
5. Faites cuire ainsi toutes les crêpes à feu doux. Servez avec la crème au citron.

### Astuces

Pas besoin de faire reposer la pâte, vous pouvez l'utiliser immédiatement !

Votre poêle ne doit pas être trop chaude si vous souhaitez obtenir des crêpes fines.

© [Tipiak](#)