



Crêpes Sans Gluten Tipiak à la sauce chocolat

Pour 16 crêpes environ

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients

Pour les crêpes

- 150 g de Mélange Féculés & Farines Sans Gluten Tipiak
- 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 sauce chocolat

- 150 g de chocolat noir
- 10 cl de lait demi-écrémé

Préparez la sauce chocolat

1. Faites fondre le chocolat au four micro-ondes, puissance faible.
2. Versez dessus le lait tiédi mais pas bouillant et mélangez.

Préparez les crêpes

1. Dans un saladier, mélangez le Mélange Féculés & Farines Sans Gluten Tipiak avec 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 très légèrement. Versez-y une louche de pâte, répartissez dans la poêle puis attendez qu'elle soit cuite d'un côté avant de la retourner. Faites cuire ainsi toutes les crêpes à feu doux.
5. Servez avec la sauce chocolat. Si elle est trop épaisse, réchauffez-la au four micro-ondes à puissance faible.

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.

Pour varier les plaisirs, ajoutez 1/2 banane coupée en rondelles par crêpe. Vous pouvez au préalable les faire chauffer au micro-ondes 30s à 800W pour les compoter légèrement.

© [Tipiak](#)