



Crêpes Sans Gluten Tipiak au caramel au beurre salé

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
- 50 g de sucre
- 3 œufs
- 50 cl de lait
- 80 g de beurre demi-sel
- 1 cuillère à soupe de rhume (facultatif)

Pour le caramel au beurre salé

- 180 g de sucre
- 110 g de beurre demi-sel
- ¼ de cuillère à café de sel
- 1 cuillère à soupe d'eau
- 20 cl de crème fraîche épaisse

Préparez le caramel

1. Rassemblez dans une casserole le sucre, le beurre, le sel et l'eau.

2. Faites caraméliser à feu doux en remuant constamment avec une cuillère en bois.
3. Quand le caramel prend une belle couleur, retirez la casserole du feu et ajoutez la crème fraîche petit à petit.
4. Laissez refroidir à température ambiante pour que le caramel conserve son onctuosité.

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.
5. Faites cuire ainsi toutes les crêpes à feu doux. Servez avec le caramel au beurre salé.

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](#)