

Crêpes de sarrasin

ingrédients:

(8 à 10 crêpes)

250 gr de farine de sarrasin

1 pincée de fleur de sel, 1/2 c. à café poivre

1 œuf, 2 ou 3 cuillères à soupe

d'huile. 500 ml d'eau

En premier la farine, le sel, poivre,
l'œuf, l'huile et l'eau mélanger
jusqu'à obtention d'une pâte fluide.

Laissez reposer une heure.

Cuire vos crêpes dans une poêle
très chaude et huilée.