



Pour 8 personnes
Préparation : 15 min
Repos de la pâte : 2 h
Cuisson : 15 min environ

Crêpes du mendiant



INGREDIENTS

150 g de farine complète
2 œufs
25 cl de lait 1/2 écrémé
25 g d'amandes effilées
6 figes sèches
25 g de noisettes effilées
25 g de raisins blonds
3 cuil. à soupe de miel
1 pincée de sel

Versez la farine dans une jatte, ménagez un puits au centre où vous ajoutez les œufs et le sel. Mélangez bien et délayez en ajoutant peu à peu le lait afin d'obtenir une pâte lisse, vous pouvez utiliser un mixeur plongeur. Laissez reposer la pâte au moins 2 h.

Faites chauffer à feu moyen une poêle à revêtement non adhésif. Versez une petite louche de pâte et recouvrez-en le fond de la poêle.

Dès que la crêpe est dorée, retournez-la pour faire dorer l'autre face.

Tenez les crêpes au chaud, au fur et à mesure, entre deux assiettes creuses posées au-dessus d'une casserole d'eau maintenue à faible ébullition.

Hachez finement les figes sèches et mélangez-les avec les noisettes, les raisins blonds et le miel.

Enduisez une face des crêpes d'un peu de ce mélange, repliez-les en quatre et servez sans attendre.

