

ANTI-GASPI

Crêpes à l'aquafaba*

DURÉE

INGRÉDIENTS POUR 1 PORTION

**180 G DE FARINE
200 ML D'AQUAFABA
250 ML DE LAIT VÉGÉTAL
1 CAS D'EXTRAIT DE VANILLE (FACULTATIF)**

**TOTAL : 15 MIN
CUISSON : 10 MIN
PRÉPARATION : 5 MIN**

PRÉPARATION

**1 VERSEZ LA FARINE DANS UN SALADIER
2 AJOUTEZ PROGRESSIVEMENT LE LAIT JUSQU'À
OBTENIR UN MÉLANGE LISSE
3 AJOUTEZ L'AQUAFABA ET UNE CAS DE VANILLE
4 FAITES CUIRE VOS CRÊPES DANS UNE POÊLE
LÉGÈREMENT HUILÉE**

***JUS DE CUISSON DES POIS CHICHES**