

Crêpes au chocolat et à la farine de châtaigne

Waiting for the sun
<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Ingrédients pour 22 crêpes

- 200 g de farine
- 3 œufs
- 50 g de farine de châtaigne
- 1 sachet de levure chimique
- 300 g de lait
- 100 g de sucre
- 40 g de cacao non sucré
- 30 g de beurre salé

Mélanger les œufs battus et le sucre. Ajouter la farine de châtaigne tamisée, mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.

Ajouter ensuite la farine blanche et la levure tamisées et mélanger à nouveau.

Délayer doucement avec un peu de lait tiède, mélanger au fouet dès que la préparation commence à être liquide, puis ajouter le reste du lait.

Incorporer le cacao et bien fouetter pour obtenir une préparation homogène.

Pour finir, ajouter le beurre salé fondu, et bien mélanger.

Réserver 1 h au frais.

Dans une poêle à empreintes bien chaude, verser de petites quantités de pâte et laisser cuire sur feu doux plusieurs minutes sur chaque face.

Servir avec de la glace, de la chantilly ou encore une sauce au caramel salé.