Crêpes sucrées pour une chandeleur sans gluten

Même quand le stand du marché de Noël indique "crêpes à la farine de châtaigne" c'est quand même moitié de farine de blé ... Donc à la maison les crêpes c'est 100 % **sans gluten** ! C'est pas compliqué, il suffit de remplacer la farine de blé par une autre farine, ici j'utilise le mix pâtisserie de la marque Shar mais on peut faire son propre mélange entre farine de riz / farine de maïs et un peu de farine de châtaigne pour des crêpes plus parfumées.

Je met un peu de **sucre roux et de vanille** dans la pâte donc c'est une recette de crêpes sucrées. A manger comme on veut avec du **nutella**, du **sucre**, de la **crème de marron**, du **beurre de cacahouètes**, de la **confiture** ... !!

PS : Pour des crêpes salées, je met 100% farine de sarrasin et sans le sucre et la vanille bien sûr !

- 1 litre de lait
- 300 g de farine sans gluten (mix C de Shär)
- 3 oeufs
- 2 c.s. de sucre cassonade
- 1 c.c. de vanille en poudre
- 1 pincée de sel

Préparation de la pâte à crêpes sans gluten

Mélanger la farine, le sucre, la pincée de sel et les graines de gousse de vanille dans un saladier. Creuser un puits et y verser les ?ufs. Mélanger avec un fouet en restant bien au centre pour que la farine s'incorpore petit à petit en tombant progressivement dans le mélange liquide au centre du puits. Ajouter le lait et mélanger bien avec le fouet. Laisser reposer la pâte environ 2h.

Cuisson des crêpes

Fouetter la pâte à crêpe pour bien la re-mélanger. Huiler une poêle à crêpes et la mettre à chauffer sur feu moyen. Verser une louche de pâte à crêpe dans la poêle en la faisant tourner pour bien répartir la pâte puis laisser chauffer 1minute. Décoller les bords de la crêpe avec une spatule et faire sauter la crêpe pour la retourner !!

On se régale !

Mes crêpes préférés sont celles au sucre/citron : saupoudrer la crêpe de sucre et presser un peu de jus de citron dessus, rouler la crêpe et manger chaud !! C'est acidulé et délicieux !C'est aussi très bon avec de la confiture (ici, la gelée de coings de ma maman)

Happy Chandler (Bing !)