



Pâte à crêpes au lait d'amandes, à la banane et au citron vert

04/02/2020 à 10h12

Par [Paul Blouet](#)

Temps de préparation : 5 min

Temps de cuisson : 15 min

Pour 6 personne(s)

Ingrédients :

- 250g de farine de blé
- 4 œufs
- 2 cuillères à soupe de sucre complet
- ½ litre de lait d'amandes environ

Préparation :

- Mélangez les œufs avec le sucre puis la farine et le lait amandes. La pâte doit napper le doigt ;
- Faites chauffer la poêle avec un tampon d'huile d'olive avant de mettre une petite louche de pâte à crêpes ;
- Coupez la banane en rondelles, ajoutez les zestes et le jus d'un citron vert, mélangez, posez une grosse cuillerée de banane sur la crêpe. Pliez-la ou roulez-la puis servez-la chaude avec un coulis de kiwis ou de fruits rouges suivant la saison.