



Crêpes aux pommes

Sans gluten, sans produits laitiers (sans caséine) et hypotoxique
Par : Cuisine l'Angélique



RENDEMENT : 2 CRÊPES MOYENNES

INGRÉDIENTS

- 1 gros œuf
- 45 ml (3 c. à soupe) du [Mélange à Gaufres et Crêpes de Cuisine l'Angélique](#)
- 5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille
- 1 pomme biologique pelée et râpée

PRÉPARATION

1. Bien mélanger tous les ingrédients.
2. Cuire dans une poêle huilée à feu moyen-doux.
3. Étendre légèrement pour donner une belle forme ronde à la crêpe.
4. Retourner lorsque le dessous est bien doré et terminer la cuisson.



CONSEIL PRATIQUE

Voir la fiche produit de ce mélange pour obtenir ses [valeurs nutritives et ses ingrédients](#)

VARIANTE

La pomme râpée peut être remplacée par 85 ml (1/3 tasse) d'autres fruits comme les fraises, bleuets, framboises, etc....