





Crêpes aux pois chiches et concombres au yaourt à la grecque

 **Temps de préparation**
30 min à 1h

 **Difficulté**
Facile



Ingrédients

400 grammes de pois chiches (égouttés)
150 grammes de farine
1 cuillère à soupe de curcuma en poudre
1 cuillère à soupe de kerrie
1/2 cuillerée à thé sel
2 œufs
175 ml de lait de coco
3 jeunes oignons (émincés)
2 centimètres de gingembre (pelé et râpé)
2 cuillères à soupe jus de citron vert
1 cuillerée à thé de vinaigre de vin
1/2 cuillerée à thé sucre
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à soupe d'huile
2 cuillerées à thé de graines de sésame
1/2 concombre (en fines rondelles ou en rubans)
200 grammes de yaourt à la grecque
1 poignée de menthe
1 1/2 piment vert espagnol (en rondelles)

Méthode de préparation

- 1.** Dans un récipient, écrasez les pois chiches à la fourchette.
- 2.** Tamisez la farine dans un récipient et ajoutez le curcuma en poudre, le curry en poudre et le sel. Ajoutez les œufs et mélangez. Peu à peu, tout en continuant à fouetter, versez le lait de coco.
- 3.** Ajoutez les pois chiches et les jeunes oignons. Versez le mélange dans un pichet.



- 4.** Dans un récipient, mélangez le gingembre, le jus de citron vert, le vinaigre de vin blanc, le sucre, l'huile d'olive et les graines de sésame. Ajoutez le concombre émincé et mélangez bien.
- 5.** Faites chauffer 1 cuillère à soupe d'huile dans une poêle antiadhésive et versez une quantité de pâte dans la poêle. Laissez cuire 2 à 3 minutes de chaque côté. Procédez de même avec le reste de la pâte. Réservez les crêpes au chaud dans le four (100 °C).
- 6.** Servez les crêpes avec le yaourt à la grecque, de la menthe et des piments.