



Crêpes à l'orange, au miel, au yaourt à la grecque et aux noix



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

150 grammes de farine

50 grammes de sucre

1/2 l lait entier

1 pincée de sel

3 œufs

1 gousse de vanille

huile d'arachide

1 orange

1 petit bocal de yaourt grec

miel

4 cuillères à soupe de noix (concassées, p. ex. des pistaches ou des pignons de pin)

Méthode de préparation

- 1.** Dans un récipient, mélangez la farine, le sucre, le lait, le sel et les œufs. Mixez ce mélange au mixeur plongeant pour obtenir une pâte lisse.
- 2.** Coupez la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur et utilisez un couteau pour gratter les petites graines noires. Ajoutez-les à la pâte.
- 3.** Dans une poêle antiadhésive, laissez chauffer un peu d'huile et faites cuire les crêpes.
- 4.** Pliez-les en triangles et garnissez-les de tranches d'orange, de yaourt à la grecque, de miel et de noix.