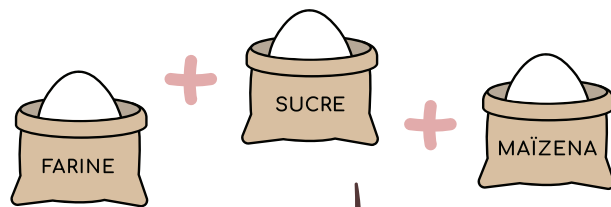


# Crêpes à la vanille

*Pour cette recette, vous aurez besoin de :*

- 250g de farine
- 50g de maïzena
- 700ml de lait de soja vanille
- 30g de sucre
- 10 gouttes d'extrait de vanille
- 100g de compote de pomme
- 30 ml d'huile de tournesol

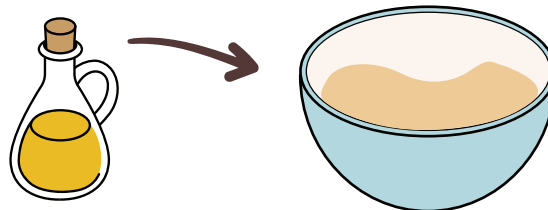
1. Mélanger 250g de farine, 30g de sucre et 50g de maïzena



2. Ajouter 100g de compote de pomme ainsi que 10 gouttes de vanille et mélanger à l'aide d'un fouet



3. Incorporer l'huile à la pâte



4. Délayer petit à petit avec le lait de soja en mélangeant bien entre chaque ajout



5. Laisser reposer la pâte 1h : c'est important pour que les crêpes se tiennent bien à la cuisson



6. Dans une poêle à crêpes chaude anti-adhérente ou huilée, verser 1 louche de pâte à crêpes et répartir sur la surface de la poêle

7. Laisser cuire environ 3min. d'un côté à feu moyen avant de la retourner (elle doit se décoller facilement) pour 3min. de l'autre côté

 Si des grumeaux se forment, mélanger à l'aide d'un mixeur plongeant