

CRÊPES À LA LEVURE

*150 g de farine
150 g de fécule de pommes de terre
1 sachet de levure de boulangerie
1 c. à s. d'huile de tournesol
1 sachet de sucre vanillé
50 g de sucre
250 ml de lait de soja
250 ml d'eau pétillante
un peu d'huile pour la cuisson*

Dans une terrine, tamiser la farine et la fécule; ajouter le sucre, y faire un puit et y déposer la levure, délayée dans un peu de lait. Laisser lever quelques instants. Ajouter progressivement les liquides en fouettant constamment pour éviter la formation de grumeaux. Ajouter l'huile en dernier lieu. Laisser reposer une demi-heure.

Chauffer un petit peu d'huile dans deux poêles; éliminer l'excédent et y verser une petite louche de pâte, de manière à tapisser toute la surface de la poêle. Dès que des bulles se forment à la surface des crêpes les retourner et les faire cuire quelques instants de plus de l'autre côté.

Servir les crêpes tièdes ou froides, saupoudrées de cassonade, de sucre glace, de confiture, de choco, ...