**Crêpes à la farine de châtaigne**

Pour une douzaine de crêpes environ

 

100 g de farine de châtaigne

100 g de farine de blé

2 gros oeufs

5 à 10 cl d'eau

40 cl de lait

1 à 2 sachets de sucre vanillé pour des crêpes sucrées (facultatif)

1 pincée de sel

Dans un saladier, tamiser les farines, le sel et éventuellement le sucre si vous en mettez.

Faire un puits et casser les oeufs. Mélanger doucement, puis ajouter progressivement le lait et l'eau.

Continuer de mélanger jusqu'à ce que la pâte soit lisse et onctueuse.

Couvrir le saladier d'un torchon propre et laisser reposer à température ambiante 1 à 2 heures.

Faire chauffer une poêle enduite de beurre ou d'huile et faire cuire les crêpes. Garnir selon vos envies.