



Autre

Crêpes “santé” au yaourt à la Grecque

Pour 2 personnes.

Ingrédients

130 grammes de farine
1 cuillère à soupe de levure en poudre
2 œufs (de gros)
400 grammes de yaourt grec
1 cuillère à soupe de miel

Méthode de préparation

Mélangez la farine et la levure dans un plat. Dans un autre plat battez ensemble les œufs, le miel et le yaourt pour obtenir un mélange lisse. En mélangeant ajoutez la farine. Si la pâte est un peu trop épaisse (cela dépend du yaourt), ajoutez un peu de lait.

Chauffez un peu d'huile dans une poêle antiadhésive. Mettez un peu de pâte dans la poêle chaude et faites cuire 2 à 3 minutes. Quand le dessous de la crêpe est bruni, retournez la crêpe et laissez encore cuire $\pm$ 2 minutes. Continuez de même avec le reste de la pâte.

