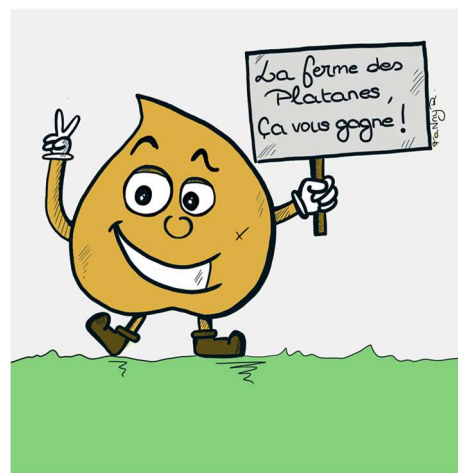


## Crêpes de pois chiches

Pour 4 personnes : 150g de pois chiches cuits  
100g de yaourt nature  
100mL d'eau  
350g de farine  
1 càc de levure chimique  
sel



- 1) Dans un saladier, mettre les pois chiches, le yaourt et l'eau et bien mixer. Passer le mélangeur au tamis pour enlever les éventuels morceaux.
- 2) Ajouter la farine, le sel et la levure et mélanger jusqu'à former une pâte homogène, type pâte à pizza.
- 3) Partager la pâte en 6 et former une boule avec chaque morceau. Aplatir chaque boule au rouleau pour obtenir une 'crêpe'.
- 4) Faire chauffer une poêle anti-adhésive ou légèrement huilée et cuire chaque crêpe à feu moyen, en la retournant plusieurs fois et en appuyant dessus avec une spatule pour dégazer au fur et à mesure.
- 5) Garnir en version salée (fromage, légumes, béchamel...) ou sucrée (confiture, miel, pâte à tartiner...)

Source : Recette express et inratable - Facebook