

Si comme Dulcinée, tu raffoles des crêpes aux myrtilles, nous te proposons ici une variante qui devrait plaire à tes papilles !

Ingrédients :

1. 2 œufs entiers
2. 1 yaourt nature
3. 140 g de farine blanche
4. 1 cuillère à café de levure chimique
5. 1 verre de lait de vache ou végétal
6. 1 pincée de sel
7. Beaucoup de myrtilles

Dans un saladier, casser les œufs. Ajouter le yaourt et mélanger. Mettre la farine petit à petit, bien remuer. Incorporer la levure et le lait. ne pas oublier le sel.

Faire chauffer une poêle.

À l'aide d'une cuillère à soupe ou d'une petite louche, prélever un peu de pâte dans le saladier et la déposer dans la poêle chaude.

Laisser cuire jusqu'à ce que les petites bulles ne se forment plus à la surface.

Retourner le pancake et laisser cuire encore un peu.

Une fois cuits, déposer des myrtilles sur le dessus et déguster. Vous pouvez ajouter un filet de sirop d'érable sur le tout pour encore plus de gourmandise !

