

Pâte à crêpes cacahuète et cacao (vegan) et sauce au chocolat express **Pour 10-12 crêpes selon la taille de votre crêpière**

200g de farine

50g de maïzena ou féculé

40g de sucre

80g de purée de cacahuète (ou d'amande, de noisette ou 70g d'huile neutre)

10g de cacao pur (1 CS rase) Facultatif

1 pincée de sel

650 ml de lait végétal (j'utilise souvent le lait de soja car sa teneur en protéine lie bien la pâte)

Huile neutre spécial cuisson (Tournesol, pépin de raisin...)

1. Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre, la féculé, le cacao et le sel.
2. Dans un bol, délayer la purée de cacahuète avec un peu de lait jusqu'à obtenir un mélange fluide.
3. Incorporer le lait et la purée de cacahuète petit à petit à la farine, toujours en fouettant, jusqu'à obtenir un mélange sans grumeaux (si certains persistaient, filtrer dans une passoire à grille fine.) Laisser reposer 30 minutes sous un torchon.
4. Huiler une poêle très chaude et faire cuire les crêpes une minute avant de les retourner.

Sauce au chocolat express (pour 4 personnes)

La crème apporte l'onctuosité et le lait la fluidité. Mais vous pouvez faire avec seulement l'un ou l'autre.

50g de chocolat noir en petits morceaux

50g de lait végétal

60g de crème végétale

1. Faire bouillir la crème et le lait dans une casserole et verser sur le chocolat dans un bol. Patienter 30 secondes avant de remuer au fouet. La sauce est prête !