

CRÊPES AU LAIT D'AMANDE

ET CRÈME DE POIRES AU GINGEMBRE CONFIT

• PRÉPARATION : 20 minutes • CUISSON : 4 minutes par crêpe •

POUR 4 CRÊPES

Pour les crêpes

- 120 g de farine de riz semi-complet
- 1 c. à soupe de sucre de canne blond
- ½ c. à café rase de gingembre en poudre (facultatif)
- 1 c. à soupe de purée d'amande blanche
- 300 ml de lait d'amande
- Huile pour la cuisson

Pour la crème de poires au gingembre

- 2 poires bien mûres
- 2 c. à café de sirop d'agave
- Le jus de ½ citron
- 1 c. à soupe de purée d'amande blanche
- 15 g de gingembre confit

Des crêpes gourmandes au délicat parfum d'amande et de gingembre, à savourer dès l'automne pour profiter des premières poires...

PRÉPARATION

1. Préparer les crêpes : mélanger la farine avec le sucre et éventuellement le gingembre en poudre, puis incorporer la purée d'amande blanche.
2. Délayer petit à petit avec le lait.
3. Faire cuire les crêpes dans une poêle légèrement huilée.
4. Éplucher les poires, puis les mixer finement avec le sirop d'agave, le jus de citron et la purée d'amande blanche. Ajouter le gingembre confit découpé en petits morceaux et mélanger. Servir les crêpes tièdes ou froides, avec la crème présentée à part.

VARIANTES

Si vous n'aimez pas le gingembre, remplacez-le par de petits éclats de noisettes, d'amandes ou de caramel, ou par un peu de chocolat fondu...

