

# Crêpes au chocolat

Le tout en BIO

Recette proposée par Véronique Bourfe-Rivière  
Coach en nutrition

## INGREDIENTS POUR 20 CREPES:

300 g de farine  
2 oeufs  
Environ ½ l de lait  
3 cs de chocolat en poudre sucré (pour petit déjeuner)  
Noisettes hachées

## RECETTE :

Dans un saladier, battre les œufs, ajouter le chocolat, puis la farine, le lait tiède.  
Au besoin mixer pour enlever les grumeaux.

Idéalement, laisser reposer 1 heure.

Faire cuire les crêpes à la poêle avec un peu de beurre, saupoudrer de noisettes  
aussitôt la louche de pâte mise à cuire.

Déguster légèrement sucré.

Bon appétit

Dessert BIO

Agence  
BIO