



Délicieuses crêpes aux poires et pistaches

Des crêpes traditionnelles à base d'Alpro boisson à base d'amandes

Préparation

1. Pelez la poire, retirez son cœur et râpez-la pour obtenir de petits morceaux. Mettez la farine, le sel, les œufs, l'Alpro Boisson à base d'Amandes, l'eau froide et le sucre dans un bol et mélangez la préparation, jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse. Ajoutez ensuite la poire râpée et les raisins secs.
2. Placez une poêle à crêpe sur la chaleur maximale et ajoutez un peu d'Alpro soya Cuire et Rôtir. Une fois la margarine fondue, versez une petite quantité de pâte à crêpe. Dès que la pâte prend forme, retournez-la régulièrement jusqu'à ce que la crêpe soit dorée de chaque côté.
3. Saupoudrez de pistaches hachées.



4 portions



20min



Ingrédients

- 1 grosse poire bien ferme
- 225 ml d'Alpro Boisson à base d'Amandes (Original)
- 115 g de farine
- 2 œufs
- 30 ml d'eau froide
- 25 g de sucre de canne (ou de sucre blanc)
- Une poignée de raisins secs
- 2 cuillers à soupe de pistaches hachées
- 1 cuiller à soupe d'Alpro Cuire et Rôtir
- Une pincée de sel

À base de

Original



Cuire et Rôtir Liquide

