

Crêpes salées sans gluten



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 20 mn

Ingrédients

- 125 g de farine sans gluten
- 2 œufs
- 25 cl de lait
- 30 g de beurre
- 1 pincée de sel
- 1 oeuf par crêpe
- 1 tranche de jambon par crêpe
- gruyère râpé

Préparation

- 1 Préparer la pâte en mélangeant 125 g de farine sans gluten, de 2 oeufs, de 25 cl de lait, de 30 g de beurre et d'1 pincée de sel.
- 2 Cuire ensuite les crêpes (je préfère les cuire au fur et à mesure).
- 3 Garnir chaque crêpe avec 1 oeuf, 1 tranche de jambon sans gluten et du gruyère.
- 4 Laisser cuire 1 minute de chaque côté.
- 5 Bon appétit sans gluten !

Proposé par



coppamozzacity

Grande passionnée de cuisine , et collectionneuse dans l'ame j'aime découvrir et partager !!!!!

<http://coppamozzacity.blogduvillage.com>

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

