

PATE A CREPES SANS GLUTEN

- 500 ml d'une boisson végétale (riz, amande, avoine, ...)
- 250 g de farine : mixer selon vos goûts sarrasin, riz, pois chiche et/ou châtaigne
- 2 œufs (ou non pour une pâte vegan)

1. Mélangez au robot tous les ingrédients : pas de problème de grumeaux !!!
2. Laissez reposer 1 heure au frigo.
3. Faire cuire dans une poêle à crêpes.
4. Servir chaud avec par exemple de la pâte à tartiner « maison »

PATE A TARTINER

Pour 2 pots de 300g ♥ préparation 15 min

- 200g de pralinoise
 - 100g de chocolat noir mais pas corsé pour dessert
 - 200 ml de lait concentré sucré
 - 100g de beurre
5. Mettre de l'eau à chauffer dans une casserole pour un bain-marie. Placer dessus un bol. Dans le bol, casser le chocolat et ajouter le beurre. Laisser fondre en remuant de temps à autre.
 6. Lorsque le mélange est homogène, retirer du feu, ajouter le lait concentré, remuer jusqu'à obtenir une belle pâte homogène.
 7. Verser dans les pots, les fermer jusqu'à complet refroidissement!