



## Crêpes à la pistache

### Ingrédients ( pour une dizaine de crêpes )

250g de farine  
4 oeufs  
20cl de crème de crème liquide  
30cl de lait  
1 sachet de sucre vanillé  
1/2càc de pâte à pistache  
1 pincée de sel

Dans un saladier, mélanger la farine et les œufs.

Ajouter le lait et la crème. Mélanger.

Incorporer le sel et le sucre. Mélanger à nouveau.

Laisser reposer la pâte, 1 heure à température ambiante.

Séparer la pâte en 2 et dans une des pâtes, ajouter la pâte à pistache et mélanger.

Cuire les crêpes dans une poêle bien chaude et légèrement huilée.

Déguster les crêpes avec du sucre glace ou du chocolat fondu.