



Crêpes au potiron

 **Temps de préparation**
> 1h

 **Difficulté**
Moyenne



Ingrédients

1 petite butternut
65 grammes de sucre brun
1 œuf
3 cuillères à soupe d'huile d'arachide
350 ml de lait
250 grammes de farine
2 cuillères à soupe de poudre à lever
1 cuillerée à thé de bicarbonate
1/2 cuillerée à thé sel
2 cuillerées à thé de cannelle en poudre
1 cuillerée à thé 5 épices
beurre
3 cuillères à soupe de sirop d'agave
1 tasse de noix (concassées)

Méthode de préparation

- 1.** Coupez la butternut en deux et épépinez-la. Emballez les deux moitiés dans du papier d'aluminium et faites-les cuire pendant 1 heure dans un four préchauffé à 180 °C (c'est une étape que vous pouvez faire à l'avance). Laissez refroidir un peu et prélevez la chair. Réduisez-la en purée et laissez totalement refroidir. Il vous faudra 285 g de purée de butternut.
- 2.** Dans un récipient, mélangez la purée de butternut avec le sucre brun, l'œuf, l'huile d'arachide et le lait pour obtenir une pâte lisse. Ajoutez la farine, la poudre à lever, le bicarbonate de soude, le sel, la cannelle en poudre et le 5 épices. Mélangez bien.
- 3.** Faites chauffer une poêle antiadhésive et faites fondre une noix de beurre. Déposez de petites portions de pâte dans la poêle et laissez-les cuire pendant 2 à 3 minutes. Retournez-les et poursuivez la cuisson pendant 1 à 2 minutes. Répétez l'opération pour toutes les crêpes.



4. Servez avec du sirop d'agave et des noix.