



## MINI CREPES DE POMMES DE TERRE

### Ingrédients : (pour 6 personnes)

500 g de pommes de terre

50 ml d'eau

150 ml de lait bouillante

75 ml de farine

4 œufs

75 ml de crème fraîche

Sel



- Laver les pommes de terre et les cuire dans 50 ml d'eau.
- Réduire celle-ci en purée et laisser refroidir.
- Une fois bien refroidie ajouter la farine, les œufs, la crème et le sel. Vous devez obtenir une pâte presque liquide.
- Dans une grande poêle, faire chauffer le beurre. Dès qu'il est chaud, verser une cuillère à soupe de pâte, elle va s'étaler pour former une petite crêpe.
- Server avec de la confiture, sucre, viande blanche ou autre.