



Crêpes à l'avoine aux myrtilles

2 personnes – 30 minutes + 30 minutes de temps de repos

Ingrédients

- 75 g de flocons d'avoine
- 50 ml de boisson d'avoine
- 2 œufs
- Graisse de coco
- 2 c. à soupe de yaourt grec
- 1 c. à soupe de sirop d'agave
- 125 g de myrtilles

Méthode de préparation

- Dans un bol, battez les œufs à la fourchette.
- Mélangez tous les ingrédients, à l'exception de la graisse de coco.
- Laissez reposer 30'.
- Faites chauffer une poêle à crêpes avec un peu de graisse de coco et disposez-y 3 petits tas de pâte.
- Cuisez les pancakes. Retournez-les.
- Posez-les sur une assiette et ajoutez éventuellement encore 1 cuiller à soupe de yaourt ou 1 cuiller à soupe de sirop d'agave (si vous souhaitez un peu plus de sucré).
- Décorez avec les myrtilles.