



Caco yep curcuma et ciboulette

Entrée
Plat

Ingrédients (pour 8 à 10 yeps) :

- 200 g de mix yep
- 200 ml de lait de coco
- 200 ml d'eau
- 1 pincée de sel
- 3 à 4 tiges de ciboulette ciselée
- ½ c. à c. de curcuma en poudre

30 min

Préparation des yeps :

Mélanger la préparation pour yeps de riz et le sel.
Mélanger l'eau et le lait de coco. Verser sur la préparation.
Rajouter curcuma et ciboulette ciselée. Bien mélanger l'ensemble.
Chauffer une poêle anti-adhérente huilée.
Déposer une louche de pâte et former une crêpe.
Laisser cuire 1 à 2 minutes environ de chaque côté.
Déposez la yep sur une assiette.
Garnir selon vos envies, rouler, plier, déguster !

Commandez en ligne ou consultez la liste de nos points de vente sur

www.yepityourself.com