 **Crêpes au yaourt**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2017/02/Cr%C3%AApes-au-yaourt-P1000994.jpg) **Pour 12 crêpes de 22 cm de diamètre****- 250 g d'eau**   
**- 10 g d'huile (1 càs)**  
**- 3 œufs**  
**- 2 yaourts natures**  
**- 200 g de farine**  
**- 30 g de sucre (pour crêpes sucrées)**  
**ou**  
**- ¼ de càc de sel (pour crêpes salées)**

Mettre dans le blender l'eau, l'huile, les yaourts et les œufs.  
Ajouter la farine et suivant le cas, le sucre pour les crêpes dessert ou le sel pour une préparation salée.  
Mixer pendant quelques secondes et la pâte est prête!  
Pour une façon plus traditionnelle, mélanger dans un saladier la farine avec le sucre ou le sel, faire un puits et y ajouter les yaourts, les œufs et l'eau progressivement en mélangeant au fouet.  
Laisser reposer ou non.   
Faire cuire les crêpes dans une poêle légèrement graissée.

**[Attention sans-titre](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2013/10/Attention-sans-titre.png)Ne pas les faire cuire à chaleur trop forte car je trouve qu'elles ont tendance à vitre brunir.**  
**[Attention sans-titre](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2013/10/Attention-sans-titre.png)aussi en les retournant, je trouve qu'elles sont plus fragiles qu'avec la pâte que je fais habituellement et elles se déchirent plus facilement.**  
Les déposer au fur et à mesure sur une assiette et les tenir au chaud au-dessus d'une casserole d'eau bouillante.  
Nous avons savouré les crêpes sucrées, arrosées d'un trait de Salidou.