***Crêpes à la farine de pois chiches***

Temps de préparation : 10 minutes
Temps de cuisson : 15 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) : - 1 verre de farine de [pois chiche](http://www.marmiton.org/Magazine/Tendances-Gourmandes_pois-chiche-le-tour-du-monde_1.aspx)
- 1 verre et demi d'eau
- 1 cuillère à café de [cumin](http://www.marmiton.org/Magazine/Plein-D-Epices_cumin_1.aspx) en poudre ou en grains
- 1 cuillère à café de [gingembre](http://www.marmiton.org/Magazine/Tendances-Gourmandes_le-gingembre-chaud-devant_1.aspx) en poudre
- 1 cuillère à café de [coriandre](http://www.marmiton.org/Magazine/Plein-D-Epices_coriandre_1.aspx) moulue
- [sel](http://www.marmiton.org/Magazine/Plein-D-Epices_sel_1.aspx)
- [poivre](http://www.marmiton.org/Magazine/Plein-D-Epices_poivres_1.aspx)
- huile pour la poêle

Mélanger l'eau et la farine avec un fouet. Le mélange est normalement bien liquide.

Faire griller les épices dans une poêle chaude légèrement huilée pendant 5 minutes.

Les ajouter à la pâte. Saler et poivrer.

Laisser la pâte reposer au moins 30 minutes.

Faire les [crêpes](http://www.marmiton.org/Recettes/Selection_chandeleur.aspx) assez fines et bien cuites dans une poêle bien huilée.

Déguster chaud ou froid avec une salade ou un plat indien épicé.