

Les crêpes, tradition de la chandeleur

Avant le Ve siècle, les paysans purifiaient leur terre en portant des flambeaux avant les semailles. La farine excédentaire servait à confectionner des crêpes, symbole de prospérité pour l'année à venir.

Recette de la pâte à crêpe pour la chandeleur

Proportions : pour une quinzaine de crêpes : 250 g de farine, 50 cl de lait, 25 g de beurre, 3 œufs, 1 cuillère à café de sel fin, 2 cuillères à soupe de sucre en poudre (facultatif).

Préparation

Mettre la farine dans un saladier. Creuser au centre un trou formant un puits. Y verser la moitié du lait. Mélanger en ramenant peu à peu la farine, depuis les bords vers le milieu.

Battre les œufs en omelette. Les verser petit à petit sur la farine en remuant sans arrêt pour les incorporer au fur et à mesure. Ajouter le beurre que l'on a fait fondre à feu doux. Puis le sel et, éventuellement, le sucre. Continuer à remuer jusqu'à obtenir une pâte parfaitement homogène.

Verser progressivement le reste du lait sans cesser de remuer pour éviter la formation de grumeaux. La pâte doit être lisse et fluide, mais non liquide. Couvrir. Laisser reposer 2 heures à température ambiante. Cuire les crêpes à feu vif dans une crêpière pendant 1 mn environ de chaque côté.

Astuces et conseil

On peut éliminer les éventuels grumeaux en versant la pâte à travers une passoire dans un autre récipient. On peut enrichir la pâte en augmentant la quantité de beurre jusqu'à la doubler et en rajoutant un œuf.

La finesse des crêpes dépend du temps de repos de la pâte et de sa consistance. Pour apprécier cette dernière, tremper la louche dans la pâte, puis la retourner et y passer le doigt : il doit rester une trace bien nette. Si la pâte est trop liquide, diminuer la quantité de lait. Si elle est trop épaisse, la délayer avec un peu d'eau ou de lait (jusqu'à 10 cl) avant la cuisson. Utiliser une poêle à revêtement antiadhésif : le beurre contenu dans la pâte suffira sans qu'il soit nécessaire de rajouter de la matière grasse.

D'après Le Larousse de la cuisine facile CD-Rom Ed Larousse. Plus de 500 recettes avec conseils, astuces, photos illustrant les principales étapes de réalisation... Didier Mereuze La Croix, samedi 1er février 2003