

LES CRÊPES

Le 2 février, c'est LA CHANDELEUR, fête 40 jours après Noël



ORIGINE	TRADITION
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Son nom vient du mot “chandelle” ▪ À l'époque des Romains, c'était une fête en l'honneur du Dieu Pan <div data-bbox="284 611 509 981" style="text-align: center;"> </div>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ On fait des crêpes et toute la famille les mange ensemble ▪ Les crêpes peuvent représenter le Soleil et le blé ▪ “Si on ne faisait pas de crêpes le jour de la chandeleur, le blé serait carié pour l'année” ▪ “Les paysans faisaient sauter la première crêpe avec la main droite tout en tenant une pièce d'or dans la main gauche. Ensuite, la pièce d'or était enroulée dans la crêpe avant d'être portée en procession par toute la famille jusque dans la chambre où elle était déposée en haut de l'armoire jusqu'à l'année suivante. Les débris de la crêpe de l'an passé étaient récupérés pour donner la pièce d'or au premier pauvre venu. Si tous ces rites étaient respectés, la famille était assurée d'avoir de l'argent toute l'année.” <div data-bbox="1102 1048 1254 1189" style="text-align: center;"> </div>

LA PÂTE À CRÊPES VANILLÉE

(20 min; Cuisson: à la poêle)

Ingrédients pour tes 24 crêpes environ:

* 250 grammes de farine

* 1 cuillère à soupe de sucre semoule



* 2 sachets de sucre vanillé

* 1 pincée de sel

* 3 cuillères à soupe d'huile pour la poêle

* 1/2 litre de lait



* 3 oeufs



Préparation :

1. Mélanger la farine avec le sucre semoule, le sucre vanillé et le sel.
2. Faire un puits au centre et incorporer 1/4 de litre de lait puis les trois oeufs préalablement battus à la fourchette dans un bol, et l'huile.
3. Bien mélanger, puis ajouter à nouveau 1/4 de litre de lait.

La pâte à crêpe est prête !

Il ne reste plus qu'à faire sauter les crêpes dans la poêle !

4. **Manger** avec de la confiture, de la crème, du sirop, du Nutella, etc.

COMPLÉTER les quantités des ingrédients selon les numéros de crêpes (environ)

Ingrédients	24 crêpes	48 crêpes	12 crêpes
De la farine			
Du sucre semoule			
Du sucre vanillé			
Du sel			
De l'huile			
Du lait			
Des oeufs			