

2 FEVRIER, FETE DE LA CHANDELEUR



Si au Mexique ceux qui ont tiré les rois le 6 janvier s'apprêtent à offrir des *tamales* le 2 février, en France, la chandeleur est une festivité à part entière, liée aux racines latines. En effet, lors de la fête des chandelles, dans la Rome antique, les cierges s'allumaient à minuit en une purification symbolique. Le blé des crêpes représente quant à lui la fécondité des champs qui ne sauraient tarder à s'éveiller.

Aujourd'hui, la chandeleur est surtout connue comme le "jour des crêpes", celles qui par leur forme ronde et dorée évoquent le retour du soleil et du printemps.

La tradition française veut que l'on fasse sauter les crêpes de la main droite toute en tenant un louis d'or dans la main gauche afin de s'attirer la prospérité le restant de l'année.

Ci-après vous trouverez les recettes pour la pâte à crêpes sucrée ainsi que celle des galettes au blé noir (salées).

A vos poêles donc et que dansent les louis d'or!

Pâte à crêpes sucrées: ingrédients pour 8 à 10 personnes

250 gramme de farine
4 œufs
un demi-litre de lait
1 pincée de sel
50 grammes de beurre
1 sachet de sucre vanillé
1 cuiller à soupe de rhum

1. Dans un saladier, verser la farine et les œufs, puis ajouter progressivement le lait, tout en mélangeant avec le fouet. Vous devez obtenir une pâte homogène, sans grumeaux.
2. Ajouter le sucre vanillé et la pincée de sel.
3. Laisser reposer la pâte au frais pendant 1 heure.
4. Faire chauffer une poêle et y verser un peu de beurre pour la graisser.
5. Verser une demi-louche de pâte et faire cuire 1 à 2 minutes par face.

Vous pouvez accompagner chaque crêpe de sucre avec du beurre, de Nutella ou de confiture. La boisson idéale est le cidre.

Pâte à galette de blé noir: ingrédients pour 10 galettes

300 grammes de farine de blé noir
75 cl d'eau froide
1 œuf
10 gramme de sel

1. Mélanger dans un saladier le sel et la farine.
2. Ajouter progressivement l'eau tout en mélangeant au fouet.
3. Ajouter l'œuf et continuer de mélanger.
4. Laisser reposer la pâte une heure au frais.
5. Faire chauffer une grande poêle et y verser un peu de beurre pour la graisser.
6. Verser la pâte à l'aide d'une louche et étaler la pâte.
7. Laisser cuire chaque face 1 à 2 minutes.

Vos garnitures peuvent être aussi variées que vos goûts: jambon-œuf-fromage, jambon cru-pommes de terre-fromage, fromage de chèvre-noix, saumon fumé-crème fraîche, etc. Aucune limite pour la gourmandise ou l'imagination!

Bon appétit!