

2 Février – la Chandeleur



La Chandeleur (*fête des chandelles*) est une ancienne fête païenne et latine, devenue ensuite une fête religieuse chrétienne correspondant à la présentation du Christ au Temple.

Cette fête se déroule le 2 février, soit 40 jours après Noël. La Chandeleur correspond également à la période de l'année où les jours commencent à se rallonger. De plus, alors que les semailles d'hiver commençaient, des crêpes étaient fabriquées avec l'excédent de farine.



La tradition veut que l'on fasse sauter la première crêpe en tenant un Louis d'or ou des pièces d'or dans la main gauche afin de connaître la prospérité pendant toute l'année et il s'agit de faire en sorte que la crêpe atterrisse correctement dans la poêle.



Voilà une recette

Crêpe aux pommes et au caramel au beurre salé

Pour environ 20 crêpes : Préparation 10 min + repos 1 h + cuisson 2/3 min par crêpe

Pour le fourrage d'1 crêpe : Préparation 7 min + cuisson 5 min

Ingrédients :

Pâte à crêpes : 250 g de farine – 3 œufs – 50 cl de lait – 50 g de beurre – 25 g de sucre – ½ c. à c. de sel

Fourrage : 1 petite pomme reine des reinettes – 30 g de beurre salé – 25 g de sucre

Préparation :

Dans une terrine, mélanger la farine, le sel et le sucre. Creusez un puits au centre.

Casser les œufs dans un grand bol et les battre en omelette avec un verre de lait.

Verser cette préparation dans la farine et la travailler au fouet jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et sans grumeaux. Faire fondre le beurre.

Ajouter le reste de lait et le beurre fondu. Laisser reposer pendant 1 heure.

Eplucher la pomme et la couper en lamelles. Faire fondre 20 g de beurre dans une poêle à feu vif et y jeter les lamelles. Saupoudrer de sucre et laisser cuire jusqu'à ce que les fruits soient bien caramélisés. Récupérer les lamelles de pomme et déglacer le fond de la poêle avec un demi-verre d'eau en grattant bien.

Réserver. Préparer la crêpe et étaler dessus le reste de beurre.

Disposer au centre les pommes caramélisées. Servir sans attendre.



N'oubliez pas de rentrer à l'heure