



Chandeleur 2021:

Département de français

Cette année est différente, nous ne pouvons pas fêter la Chandeleur à l'école le 2 février. Alors, nous vous proposons de les faire à la maison et de partager avec nous vos photos des crêpes faites chez vous.

Crêpes

Pourquoi on fait des crêpes à la Chandeleur ?

À l'époque romaine, la "fête des chandelles" était une célébration païenne lors de laquelle les personnes marchaient dans les rues avec flambeaux et chandelles.

Pourquoi des crêpes ?

Symbole de l'arrivée du printemps

Dans le monde paysan, le 2 février symbolise également l'arrivée du printemps et le retour au travail agricole. Les chandelles bénies étaient conservées et rallumées plus tard pour protéger les futures récoltes. C'est grâce à leur forme qu'elles sont devenues si populaires car leur forme ronde et leur couleur dorée rappelaient le soleil.

RECETTE

Ingrédients pour 4 personnes : 250 grammes de farine, 0,5 litre de lait, 50 grammes de beurre fondu, 4 oeufs, 2 cuillères à soupe de sucre, 1 pincée de sel.

Préparation : D'abord, mettre de la farine dans un saladier. Ajouter ensuite du sucre, des œufs et du beurre fondu.

Battre ensuite le tout, en versant petit à petit du lait : vous obtiendrez ainsi une pâte fluide et lisse. Il convient ensuite de laisser reposer la pâte à température ambiante pendant une à deux heures. Une phase ultra-importante, qu'il convient de ne pas éviter.

Cuisson: Après la préparation et le temps d'attente, vous pouvez verser la pâte sur une poêle chauffée. N'oubliez pas d'étaler de l'huile sur la poêle entre chaque crêpe à l'aide d'un essuie-tout. Sans cela, il sera impossible de la faire sauter, comme l'exige la tradition de la Chandeleur.

Pour bien la faire voler, décollez là d'abord légèrement avec une spatule, puis secouez la poêle, pour vous assurer que la crêpe est bien décollée. Ensuite, un coup de poignet sec et ferme devrait donner le résultat escompté !

Garnitures : en fonction des goûts, les ingrédients varient : banane et chocolat, beurre salé, fleur d'oranger, miel, pomme et caramel, confiture, crème de marron, citron, fruits, sirop d'érable, bonbons ou tout simplement avec un peu de sucre.

