

Recette de cuisine



LES CRÊPES DE LA CHANDELEUR *Février 2023*



LES CRÊPES DE LA CHANDELEUR

Issu du terme latin "festa candelarum", la Chandeleur signifie "fête des chandelles".

Elle est à l'origine une fête païenne Romaine qui avaient coutume de célébrer autour du 15 février le dieu Lupercus, qui garantissait la fécondité du bétail et qui le protégeait des loups.

Pour le célébrer, les Romains se rassemblaient dans leurs champs en tenant des flambeaux, qui apportaient l'espoir et garantissaient le renouveau.



Ce n'est qu'à partir de 472, que cette fête fut christianisée et célébra la présentation au temple de l'enfant Jésus par la Vierge Marie qui, selon la Bible, eut lieu 40 jours après le 24 décembre à savoir le 2 février !

LES CRÊPES DE LA CHANDELEUR

Ingrédients pour 15 crêpes

- 300 g de farine
- 3 c.à.s de sucre
- 50 g de beurre fondu
- 5 cl de rhum
- 3 oeufs entiers
- 2 c.à.s d'huile
- 60 cl de lait

LES CRÊPES DE LA CHANDELEUR

Préparation

1/Mettre la farine dans une terrine et former un puits.

2/Y déposer les oeufs entiers, le sucre, l'huile et le beurre.

3/Mélanger délicatement avec un fouet en ajoutant au fur et à mesure le lait. La pâte ainsi obtenue doit avoir une consistance d'un liquide légèrement épais.

4/Parfumer de rhum.

5/Faire chauffer une poêle antiadhésive et la huiler très légèrement à l'aide d'un papier Essuie-tout. Y verser une louche de pâte, la répartir dans la poêle puis attendre qu'elle soit cuite d'un côté avant de la retourner. Cuire ainsi toutes les crêpes à feu doux.

Déguster

Vous pouvez retrouver toutes les publications sur:

Mes réseaux sociaux :



questiondesqilibres



@coaching.questiondesqilibres

Les versions téléchargeables en PDF

sur mon site web :

<https://questiondesqilibres.webador.fr>



By Question des Qi Libres