



Les crêpes ch'ti à la bière.

Salut mes gens ! Comme je reçois souvent des mails qui me demandent si je ne peux pas mettre des recettes de temps en temps, je vais profiter du jour de la Chandeleur pour te donner ma recette de crêpes mais ch'ti, c'est à dire faites avec de la bière ! Comme les crêpes traditionnelles, tu pourras t'en servir aussi bien sucrées que salée...

Avant de venir sur la recette, on va rappeler que la Chandeleur, c'est le quarantième jour après Noël et, qu'à l'origine, c'était la présentation de l'enfant Jésus. C'est très rapidement devenu la fête des chandelles, d'où le nom vient. Le soir, à minuit, on allumait les bougies. Aujourd'hui, on connaît la Chandeleur pour les crêpes. Elles symbolisent, d'après la forme ronde, le disque solaire qui évoque le retour du printemps après l'hiver. Pour certains, c'est aussi lié à la superstition. En effet, tu dois faire sauter une crêpe de la main droite en tenant une pièce de la main gauche. C'est supposé t'amener la prospérité pendant toute l'année. Pour les gens de la terre, on garde la première crêpe que l'on met dans une armoire et, ainsi, les prochaines récoltes seront abondantes.

Ce n'est pas tout ça, mais ça creuse beaucoup de parler de la Chandeleur, alors on va passer aux choses sérieuses et direction la cuisine ! J'en vois déjà qui se précipite sur mappy pour aller chercher un plan. Mes gens, tu reviens sur ma page d'abord. Tu auras tout le temps, après, pour trouver, chez toi, la pièce où tu ne mets jamais les pieds. Bon sang ! j'espère que, comme dans la pub, ils ne vont pas demander ce qu'est une poêle.

C'est difficile de te donner les quantités parce que c'est vraiment proportionnel à ton appétit et le nombre de gens qui sont assis à table. Alors je vais partir sur une moyenne d'environ cinq crêpes pour cent grammes de farine avec une crêpière de vingt-cinq centimètres de diamètre. Tu vois, après c'est comme en math, tu feras une règle de trois.

Pour 25 crêpes environ :

500 grammes de farine.

5 œufs (de poules ; si tu mets d'autruches, tu multiplies au moins par quinze.)

5 centilitres d'huile (tu évites l'huile d'olive si tu veux que les gens en mangent.)

25 centilitres de lait.

Un petit peu de sucre et une pensée de sel.

Bière blonde prévoir 1 litre (tu finiras ce qui reste.)

Tu mets ta farine dans un saladier et tu fais un cratère dans le milieu. Tu mets tes œufs, sans les coquilles, bien sûr. Tu rajoutes l'huile, le lait, le sucre et le sel et tu commences à touiller le mélange en incorporant la farine peu à peu. Il faut que tu aies un appareil homogène ou éviter les grumeaux. Ensuite, tu mets de la bière, un peu à la fois, tout en continuant de touiller. Il faut allonger la pâte jusqu'à obtenir une préparation fluide. L'idéal, c'est de laisser reposer pendant une heure avant de commencer à cuire.

Au moment de la cuisson, tu re-touilles pour voir si cela n'est pas trop épais. Sinon, tu remets de la bière si tu n'as pas tout bu entre deux. Tu peux rajouter un petit coup d'eau aussi. Tu mets ta poêle ou ta crêpière à chauffer. Il faut bien graisser cette crêpière alors, si tu ne sais pas comment, c'est très simple. Tu mets un morceau de beurre dans un linge propre en coton ou dans une feuille de papier absorbant. Comme ça, tu peux frotter sur toute la surface entre chaque crêpe. Pour les maintenir au chaud pendant toute la cuisson, l'idéal, c'est de mettre une assiette sur une casserole avec un peu d'eau dedans et de mettre à feu doux. Tu n'auras plus qu'à y déposer les crêpes une à une.

Allez, mes gens, au boulot et que ça saute ! Bon appétit les gourmands !