

LA CHANDELEUR AU LYCÉE TOMÁS MINGOT, LA FÊTE DES CRÊPES

LES ÉLÈVES 1^o BAC

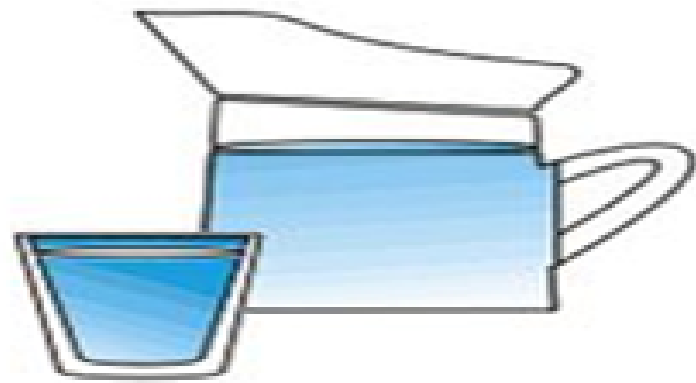




Le 2 février, le jour de la Chandeleur, appelée aussi la Fête des Chandelles.

Tous les ans, la tradition veut que l'on prépare et on mange des crêpes. Une tradition qui se célèbre en France, mais aussi au Luxembourg, en Belgique ou en Suisse. Mais pourquoi des crêpes ? La tradition de manger des crêpes en famille ou entre amis est liée à la superstition qu'elles portent bonheur et richesse. Et oui: dans la tradition on fait sauter les crêpes de la main droite en tenant une pièce d'or dans la main gauche. La crêpe doit atterrir correctement dans la poêle, ce qui amènera la prospérité toute l'année.

LES CRÊPES



un verre d'eau



un verre de lait



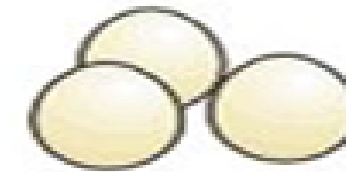
2 verres de farine



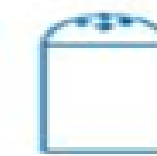
2 cuillères de sucre



3 cuillères d'huile



3 oeufs

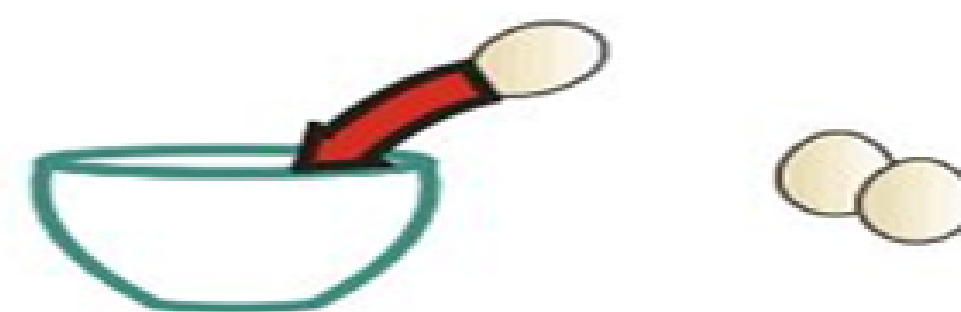


du sel

**Si vous
voulez
préparer
des crêpes
à la
maison...**



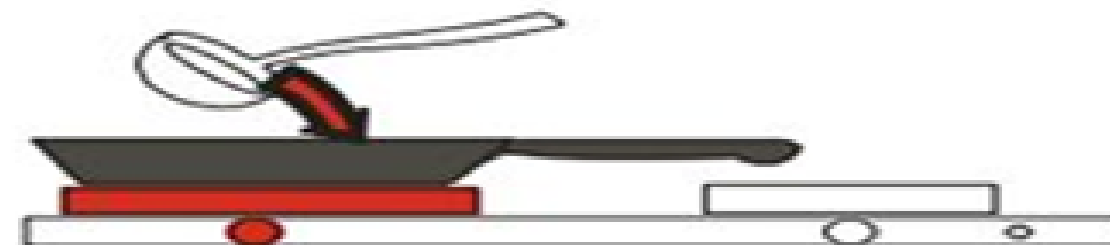
Mélange la farine, le sucre et le sel.



Ajoute les oeufs. Mélange bien.



Ajoute l'eau, le lait et l'huile.
Mélange doucement.



Verse un peu de pâte dans la poêle.
Fais cuire des deux côtés..



Malheureusement, je n'ai pas eu la chance d'avoir de grands Chefs étoilés au Guide Michelin comme Paul Bocuse, Joël Robuchon, Cyril Lignac... N'empêche, il faut les admirer car ils ont l'effort de faire des crêpes.

*Une Crêpe
pour toi*

