

Crêpes à l'huile d'olive

La Chandeleur : d'où vient la tradition des crêpes ?

- 4 Pers.
- 15 Min.
- 2 Min.

La crêpe a une couleur dorée et forme de disque, ainsi selon la croyance populaire, les crêpes représentent le soleil. En début du mois de février, l'astre se lève de plus en plus tôt à l'est et se couche de plus en plus tard à l'ouest.

La consommation de crêpes serait donc un hommage à la renaissance de la nature, au cycle des saisons et plus précisément au printemps qui s'annonce. Dans les campagnes, on disait aussi que la farine de l'année serait perdue si elle ne servait pas aux crêpes de la Chandeleur.

La version qui prétend que le pape Gélase distribuait des crêpes aux pauvres romains semble apocryphe. De nombreuses traditions liées aux crêpes ont vu le jour, notamment en France. L'une d'elles consiste à tenir un louis d'or (ou plus communément, une pièce de monnaie) dans une main et de retourner une crêpe en la jetant en l'air depuis sa poêle. Une retombée élégante et non pliée de la pâte serait de bons augures pour les finances du foyer.

Pour réaliser les crêpes les plus simples, la recette est bien connue. Il faut de la farine, des œufs, du sucre, du lait et normalement du beurre mais pour Tramier c'est tellement évident de remplacer le beurre par de l'huile d'olive et on peut vous assurer que le résultat est bluffant !

Ingrédients

- 200 g de farine
- 2 œufs
- 4 cuillères à soupe de sucre
- 6 cl d'huile d'olive vierge extra
- 40 cl de lait
- Sel

Préparation

Mélangez la farine, le sucre et le sel dans un grand saladier. Faites un trou au centre et déposez-y les œufs et l'huile d'olive. Remuez doucement en mélangeant petit à petit. Versez le lait progressivement dans le saladier tout en mélangeant la préparation énergiquement. Il est important de verser le lait au fur et à mesure de manière à éviter les grumeaux. Faites chauffer la crêpière, et graissez-la avec un coton imbibé d'huile. Versez une louche de pâte, attendez que les bords de la crêpe colorent pour la décoller à l'aide d'une spatule. Une fois

qu'elle se détache bien, retournez la crêpe et la cuire encore 1 minute environ.

Répétez l'opération jusqu'à épuisement de la pâte à crêpe.