

Pour la Chandeleur, on fait des crêpes !







El día 2 de febrero se celebra la fiesta de la Candelaria, y en Francia lo hacen de una forma muy especial : la familia o los amigos se reúnen para preparar y comer crêpes. Un detalle no puede faltar: a la hora de dar la vuelta a la crêpe, los valientes "la font sauter" (la hacen saltar) sosteniendo una moneda en la mano para tener suerte durante al año siguiente. Aunque el que la crêpe no caiga al suelo ya es una suerte...






Este año en la clase de Francés de 1º de Bachillerato nos hemos apuntado a esta curiosa y apetitosa tradición. Hemos preparado y degustado las crêpes con la ayuda de Audeline, nuestra auxiliar de conversación, y... una serie de espontáneos catadores (profesoras y compañer@as) del grupo que nos han dado el visto (muy) bueno.

Si os he dado ganas de probarlo, aquí tenéis la receta, para la Chandeleur del año que viene o... para cuando os apetezca comer crêpes.

Bon appétit!

Dolores Toribio
auxiliar de lengua: Audeline Ferreira
alumnas: Soraya Bueno, Irene García, Yamna el Mhassani y Juliana Polo.

La recette illustrée des Crêpes sucrées	
Ingrédients (pour 8 personnes):	
500 g de farine	
6 oeufs entiers	
2 dl de lait mi-écrémé ou entier	
50 g de beurre fondu	
50 g de sucre	
1 petite cuillère à café de sel de mer	

Pour la farce: de la nutella, de la confiture, de la crème de marrons, du caramel, du miel, de la chantilly, du jus de citron...	
Ustensiles:	
un verre à mesurer	
une balance de cuisine	
un grand bol	
un fouet	
une spatule	

Préparation:

- Mettez la farine et le sucre dans un bol.



- Faites une cavité et mettez les oeufs un par un.



- Mettez le lait petit à petit et mélangez avec un fouet.



- Ajoutez le sel et le beurre fondu.
- Battez la pâte avec le fouet. Elle doit être crémeuse.



- Laissez reposer la pâte pendant une heure.
- Faites fondre un peu de beurre dans la poêle.
- Mettez de la pâte à crêpes avec une grande cuillère; elle doit couvrir le fond de la poêle.



- Faites dorer durant quelques secondes, puis retournez votre crêpe. Vous pouvez utiliser une spatule (c'est plus sûr) ou bien la faire sauter (c'est plus amusant!).



- Mettez la farce, pliez la crêpe et servez-la chaude.