

Crêpes : recette rapide sans repos.

Pour trouver les premières traces de la spécialité, il faut remonter loin dans le passé. Car si l'on considère la crêpe comme une galette réalisée à partir de céréales, son histoire est liée à celle de l'arrivée du pain, vers 14.000 avant JC, date à laquelle des premières traces du plat ont été retrouvées en Jordanie actuelle. Plus tard, durant l'Antiquité, les Romains continuent de confectionner des galettes, notamment les légionnaires, payés en grain. Plus tard, vers la fin du XIV^e siècle, le *Ménagier de Paris* est publié. Cet ouvrage, écrit par un bourgeois de l'époque à destination de son épouse, comporte des principes et préceptes, mais également des recettes. Parmi ces dernières, on retrouve une recette de crêpes, "à la mode de Tournay". Les ingrédients? De la farine des œufs, du beurre, de l'huile, et du vin blanc. La recette est ici : **Crêpes à la mode de Tournay**

Ingrédients :

Pour environ 15 crêpes.

Farine : 250 g

Œufs : 4

Lait : ½ litre

Sel : 1 pincée

Sucre : 20 gr

Sucre vanillé : 1 sachet

Levure chimique : 1 sachet

Beurre fondu : 50 g

Préparation :

-

Mettez la farine dans un saladier avec le sel et le sucre.

Faites un puits au milieu et versez-y les œufs.

Mélangez doucement. Quand le mélange devient épais, ajoutez le lait froid petit à petit.

La pâte doit être assez fluide. Si elle vous paraît trop épaisse, rajoutez un peu de lait. Ajoutez ensuite le beurre fondu refroidi, mélangez bien.

Faites cuire les crêpes dans une poêle chaude.

Bon appétit.

