

LA CHANDELEUR



QUIZZ

- **1 - À la Chandeleur il est de tradition de manger...**
- Des crêtes
- Des crêpes
- De la bûche aux marrons
- Des œufs en chocolat

- **2 - La Chandeleur se fête toujours le...**
- 1er février
- 2 juillet
- 1er janvier
- 2 février

- **3 - La date de la Chandeleur se situe entre le début de l'hiver et le début du printemps. On raconte que les animaux qui hibernent sortent à ce moment-là pour voir le temps qu'il fait. Quel animal n'hiberne pas ?**
- L'ours
- L'hirondelle
- La marmotte
- Le loir

QUIZZ

- **4 - Pour faire des crêpes à la maison un de ces ingrédients est indispensable. Lequel ?**
 - Du beurre
 - De la farine
 - Du poivre
 - Du chocolat

- **5 - Le mot "Chandeleur" vient de quel autre mot ?**
 - Chandelle
 - Chantier
 - Chanson
 - Chaudron

- **6 - À quelle autre fête a-t-on l'habitude de manger des crêpes ?**
 - A Noël
 - Aux anniversaires
 - Pour le carnaval
 - A la saint Valentin

1. Tradition de la
Chandeleur

2. Crêpe ou galette?

3. Recette de la pâte à crêpes

4. Plier les crêpes

5. Exercices

6. Vocabulaire

1. Tradition de la Chandeleur

Chaque année , la Chandeleur est le rendez-vous des gourmands

Cette fête religieuse est devenue une vraie tradition pour les familles françaises.

LE 2 FÉVRIER EST MAINTENANT LE JOUR CONSACRÉ À LA DÉGUSTATION DES DÉLICIEUSES CRÊPES...

AU SARRASIN, AU FROMENT, SUCRÉE OU SALÉE

IL Y EN A POUR TOUS LES GOÛTS !

Un peu d'Histoire... À l'époque des Romains, il s'agissait d'une fête en l'honneur du dieu Pan. Toute la nuit, les croyants parcouraient les rues de Rome en agitant des flambeaux.

Avant de devenir une fête chrétienne, la Chandeleur, appelée « Fête de la lumière », honorait chez les celtes l'astre solaire qui fait mûrir les blés.

Les crêpes seraient en fait les descendantes des galettes de céréales que mangeaient alors les Romains.

Au Ve siècle, le pape Gélase Ier décide de christianiser cette fête et associe ce rite païen de la « fête des chandelles », avec la présentation de Jésus au Temple et la purification de la Vierge.

La Chandeleur se fête le 2 février, 40 jours après Noël. Son nom vient du mot « chandelle ».

La coutume de la Chandeleur

consiste à tenir une pièce d'or dans la main gauche, tandis que de la droite on fait sauter la première crêpe. Si la crêpe retombe correctement retournée dans la poêle on ne manquera pas d'argent pendant l'année.



La Chandeleur marque aussi l'ouverture de la période de Carnaval, est ainsi censée exorciser la misère toute l'année.



2. Crêpe ou galette?

La galette :

farine de sarrasin, dit “blé noir”



La crêpe :

farine de froment

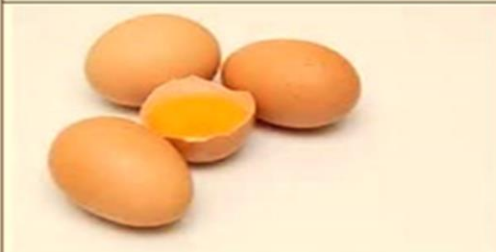


Alors ?
on les fait
ces crêpes ??



LES CREPES

LES INGREDIENTS DES CREPES



Des oeufs



De la farine



Du sel



Du sucre



Du lait



De l'huile



Du cognac



Du rhum
(seulement pour les
adultes)



De la vanille

Le matériel pour les crêpes



Un saladier



Un verre mesureur



Un fouet



Une cuillère en bois



Une louche



Une poêle à crêpes



Une spatule en bois



Une cuillère à soupe



Une assiette

La garniture des crêpes sucrées



De la confiture (de fraises)



Du Nutella,
de la crème au chocolat

Du sucre avec de la
cannelle,
Du sucre avec du citron



Des fruits (bananes, fraises,
pommes cuites avec de la
cannelle)



De la noix de coco
moulue



De la crème chantilly

3. Recette de la pâte à crêpe

Pour environ 10 crêpes

Pour 6 personnes

Repos : 1 heure

500 gde farine

4 œufs

1/2 litre de lait

1 pincée de sel

2 sachets de sucre vanillé

8 cuillères à soupe de sucre en poudre

1 cuillère à soupe d'huile

1 cuillère à soupe de Rhum (facultatif)

Pour parfumer la pâte, on peut remplacer le rhum, par de la fleur d'oranger, de la cannelle, du cognac, du zeste de citron, extrait de fleur d'oranger...

Préparation de la pâte

- 1- Versez la farine, la pincée de sel, les huit cuillerées à soupe de sucre en poudre, le sucre vanillé dans un saladier. Mélangez à l'aide d'un fouet.
- 2- Faites un puits (un trou) au centre.
- 3- Cassez les quatre œufs dans le puits.
- 4- Mélangez doucement avec une cuillère en bois jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- 5- Versez petit à petit le lait à la préparation en mélangeant constamment pour éviter les grumeaux.
- 6- Ajoutez éventuellement le rhum pour parfumer la pâte.
- 7- Terminez en ajoutant une cuillerée à soupe d'huile et mélangez.
- 8- Laissez reposer une heure.

Cuisson

- 1- Avant la cuisson, mélangez la pâte et vérifiez la texture de la pâte.
- 2- Faites chauffer un peu d'huile ou du beurre dans une poêle. Celle-ci doit être bien chaude.
- 3- Versez une petite louche de pâte en répartissant bien la pâte et rapidement.
- 4- Retournez dès que la crêpe est dorée et faites cuire le deuxième côté.
- 5- Servir tiède avec une garniture sucrée et une bolée de cidre.

Bon appétit!

Astuces

Pour faire des crêpes salées pour le repas, il suffit de reprendre la même recette et de supprimer le sucre. Pour faire des crêpes ultra légères, supprimez le lait, remplacez-le par l'eau tiède.

L'exercice périlleux de faire sauter les crêpes! ...



Le pli en journal



Les crêpes roulées



Crêpes aux aumônières



Le pli en éventail



Le pli en chausson



Vocabulaire

- *Les ingrédients:*

- Un oeuf – des oeufs
- La farine
- Le lait
- L'eau
- L'huile
- Le beurre
- Le sucre
- La confiture
- La confiture au beurre salé
- Le sel
- Le nutella
- Le citron
- Le cidre
- La bière
- Le rhum
- Le cognac
- La cannelle
- La fleur d'oranger

- *Ustensiles de cuisine:*

- Le saladier (= la terrine)
- le fouet
- la (grande / petite) cuillère
- Une cuillerée (unité de mesure)
- le verre mesureur
- la louche
- Le *billig* = plaque en fonte
- La poêle à crêpes
- Le rateau (= *rozell*)
- Une spatule (= *spannel*)
- Une assiette
- Une cuillère en bois



La Bretagne

- *Dans une crêperie*
- <http://cabouge.tv5monde.com/france/bretagne/video-principale/bonus-1/>
- *Fabrication du cidre*
- <https://www.youtube.com/watch?v=47xjtppjHj>



Le cidre



La bolée
de cidre



Curiosités

Les crêpes chinoises

- <https://www.youtube.com/watch?v=dOcmUl8c7Sc>

Les crêpes japonaises

- <https://www.youtube.com/watch?v=SJ5BU225P3A>

Vidéos

. La Bretagne

<http://cabouge.tv5monde.com/france/bretagne/video-principale/bonus-1/>

Histoire de la Chandeleur

<https://www.youtube.com/watch?v=kumdCWz4jtk>

. Recette de crêpe

<http://www.tv5mondeplus.com/video/27-06-2012/une-recette-de-crepes-291306>

. Dans une crêperie

<http://cabouge.tv5monde.com/france/bretagne/video-principale/bonus-1/>

Transcription: http://cabouge.tv5monde.com/wp-content/uploads/2012/05/BRETAGNE_TRANSCRIPTIONS_LACHANDELEUR.pdf

<http://ticsenfle.blogspot.mx/2014/01/la-chandeleur-quelques-activites.html>

<http://ticsenfle.blogspot.com.es/2013/01/la-chandeleur-histoire-et-recette-de.html>

Fabrication du cidre

<https://www.youtube.com/watch?v=47xjttpjHjs>