

et pour être riche, une autre sur le buffet de la cuisine. Ces deux crêpes, bizarrement ne moisiront jamais.

On les mangera aussi pour les ripailles du Mardi-Gras précédant le jeûne du Carême, imposé par les églises catholiques et orthodoxes. On disait alors adieu à la viande et au gras, au lait et aux œufs, bref, aux pâtes à crêpes.

Perpétuons une aussi belle tradition, soyons encore gourmands de ces fragments de lune et de soleil, ils portent peut-être bonheur...

■ J.C.

keukenkast. En vreemd genoeg kwam er nooit schimmel op die twee pannenkoeken.

Ze stonden ook op het menu tijdens de braspartijen van Vastenavond, net voor de start van de Vastenperiode opgelegd door de katholieke en orthodoxe kerken. Dan werd even vaarwel gezegd aan vlees en vet, aan melk en eieren, kortom aan het pannenkoekendeeg.

Laten we deze mooie traditie met overtuiging verder zetten en die heerlijke stukjes maan en zon met veel smaak oppeuzelen, ze brengen ons misschien geluk...

■ J.C.

Recette / Recept :

Pour +/- 20 crêpes « selon le diamètre de la poêle »

Voor +/- 20 pannenkoeken « afhankelijk van de diameter van de pan »

Ingrédients / Ingrediënten

- 300 gr de farine
- 1 pincée de sel
- 4 dl de lait
- 4 œufs
- 50 gr de beurre «fondu noisette»
- 50 gr de sucre s2
- 300 g bloem
- 1 mespunt zout
- 4 dl melk
- 4 eieren
- 50 g gesmolten "noisette"-boter
- 50 g suiker s2

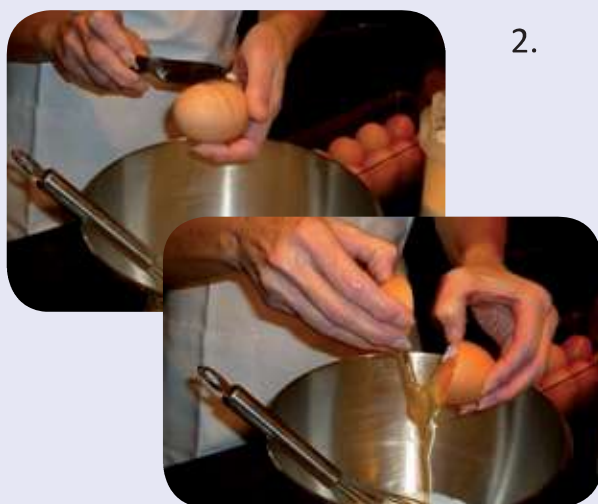
Procédé / Bereiding

Mettre dans un cul-de-poule, farine, sel, sucre, œufs. Mélanger avec un fouet.

Neem een beslagkom en voeg er bloem, zout, suiker en eieren aan toe. Meng met een klopper.



1.



2.

Verser le lait en fouettant de façon à éviter les grumeaux. Giet de melk erbij terwijl u klopt en vermijd het ontstaan van klonters.



Ajouter le beurre fondu « noisette ».
Laisser l'appareil dans un endroit tempéré, reposer 2 heures.
*Voeg de gesmolten « noisette »-boter toe.
Laat het deeg gedurende 2 uur rusten op kamertemperatuur.*



Chauffer la poêle à crêpes, ou plusieurs si vous avez l'habitude.
Déposer une noisette de beurre ou du beurre fondu en QS.
*Verwarm de pannenkoekenpan of zet er meerdere tegelijk op het vuur als u dit gewend bent.
Leg er een nootje boter of wat gesmolten boter in.*



Sauter la crêpe après +/- 1 minute.
Draai de pannenkoek om na +/- 1 minuut.



Cuisson / Bakken

Remuer délicatement l'appareil à crêpes, avec la louche et si celui-ci est trop épais, allonger avec un peu de lait.
Roer het pannenkoekendeeg voorzichtig om met een opscheplepel. Als het te dik is, lengt u het aan met wat melk.



Verser une louche de pâte en inclinant la poêle de gauche à droite pour bien répartir celle-ci de part et d'autre.
Giet er een opscheplepel deeg in terwijl u de pan van links naar rechts draait om het deeg mooi te verdelen.



Déposer dans une assiette chaude et saupoudrée de sucre.
Servir très rapidement, la qualité est à ce prix.
*Leg op een warm bord en bestrooi met suiker.
Dien zeer snel op want dan zijn ze op hun best.*



Bon appétit et une prochaine fois, je vous parlerai des bouquettes.
Smakelijk en volgende keer heb ik het met u over boekweitpannenkoeken.