

# franceinfo: Chandeleur: c'est le jour des crêpes ! (2'08 min.)

"Tout comprendre" - 02/02/2015

Source: [http://www.francetvinfo.fr/replay-radio/tout-comprendre/chandeleur-c-est-le-jour-des-crepes\\_1770089.html](http://www.francetvinfo.fr/replay-radio/tout-comprendre/chandeleur-c-est-le-jour-des-crepes_1770089.html)

Complétez les phrases avec les mots que vous entendez exactement, comme dans l'exemple 0.

- Respectez pour chaque réponse le nombre de mots indiqué.
- Les fautes d'orthographe ne seront pas sanctionnées.
- 1 point par réponse correcte complète. 0 point pour réponse incorrecte ou non donnée.

0. Tous les ans à la chandeleur, <u>le 2 février</u> , la tradition veut que l'on prépare de délicieuses crêpes que l'on peut faire sauter.	<i>Le 2 février</i>	une date
1. Les enfants adorent ..... les ingrédients.	<i>mélanger</i>	1 mot
2. C'est un litre de lait, ....., 500 grammes de farine, 50 grammes de sucre, 100 grammes de beurre.	<i>6 œufs entiers</i>	une quantité
3. En pâtisserie, en fait, le sel, ....., ça réhausse le goût.	<i>ça assaisonne</i>	2 mots
4. En fait, il faut assembler les éléments dans .....	<i>un certain ordre</i>	3 mots
5. On va commencer à ..... au milieu et là on va commencer à prendre la farine et on va tourner avec un fouet progressivement.	<i>verser le lait</i>	3 mots
6. En principe, si on va tout gentiment, on n'a pas de .....	<i>grumeaux</i>	1 mot
7. Alors, évidemment, il y a la crêpe ..... que tout le monde connaît.	<i>au sucre</i>	2 mots
8. Escoffier [...] c'est celui qui a codifié la grande cuisine française .....	<i>fin XIXe, début XXe</i>	une date
9. La crêpe Suzette [...] est simplement assaisonnée avec un beurre composé avec clémentine, zestes et jus de clémentine, avec ..... d'alcool.	<i>une pointe</i>	une quantité
10. Quant aux mauvaises langues qui disent que les crêpes .....	<i>font grossir</i>	2 mots

Activité réalisée par Fanny Grosse (EOI Antequera, Espagne)



Este obra está bajo una [licencia de Creative Commons Reconocimiento-NoComercial-CompartirIgual 4.0 Internacional](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/)

## Transcription:

- Tous les ans à la chandeleur, le 2 février, la tradition veut que l'on prépare de délicieuses crêpes que l'on peut faire sauter. C'est une recette à préparer en famille: les enfants adorent mélanger les ingrédients. Et pour la recette de base, rien de plus simple. Écoutez Fabrice Bloch, chef à domicile à [labelleassiette.com](http://labelleassiette.com).
- Moi j'ai une recette de base que j'utilise tout le temps. C'est un litre de lait, 6 oeufs entiers, 500 grammes de farine, 50 grammes de sucre, 100 grammes de beurre. Les 100 grammes de beurre, c'est optionnel, si vous voulez faire un petit peu plus régime. Et surtout, ne pas oublier le sel, très important pour...
- Même pour les crêpes sucrées?
- Même pour les crêpes sucrées. En pâtisserie, en fait, le sel, ça assaisonne, ça réhausse le goût.
- Et les grumeaux, comment est-ce qu'on les évite?
- En fait, il faut assembler les éléments dans un certain ordre: on commence par la farine, on fait un puits, on met au milieu les oeufs, le sucre, le sel. On va bien mélanger sans prendre la farine au début surtout.
- Donc l'intérieur.
- Voilà, l'intérieur et on va commencer à verser le lait au milieu et là on va commencer à prendre la farine et on va tourner avec un fouet progressivement, en élargissant, en mettant le litre de lait. En principe, si on va tout gentiment, on n'a pas de grumeaux. Si on obtient quand même des grumeaux, on peut passer cet appareil.
- Cet appareil, c'est-à-dire?
- En cuisine, on nomme "appareil" tout mélange de produits pour réaliser soit une pâte soit une sauce, un appareil à soufflé, un appareil à crêpes, etc.
- Donc on passe cet appareil, c'est-à-dire la pâte.
- Voilà, au chinois ou une passette. Et ben, s'il reste deux ou trois grumeaux, ils restent dans la passette, voilà.
- Alors, évidemment, il y a la crêpe au sucre que tout le monde connaît. Il y a d'autres types de crêpes. La crêpe Suzette aussi, c'est quoi?
- La crêpe Suzette, c'est un grand classique mais qui date d'Escoffier qui est le roi des cuisiniers. C'est celui qui a codifié la grande cuisine française fin XIXe, début XXe. Et c'est pas du tout la crêpe flambée que l'on croit.
- Ah bon?
- Non, pas du tout. Et elle est simplement assaisonnée avec un beurre composé avec clémentine, zestes et jus de clémentine, avec une pointe d'alcool, éventuellement Grand Marnier ou Curaçao.
- Fabrice Bloch, chef à domicile à [labelleassiette.com](http://labelleassiette.com). Quant aux mauvaises langues qui disent que les crêpes font grossir, rien ne vous empêche de ne pas mettre de beurre, de remplacer une partie du lait par de l'eau mais de toute façon, ce qui fait souvent la différence, c'est la garniture plus ou moins chargée de votre crêpe.