



La chandeleur

La Chandeleur, qu'est-ce que c'est ?

La Chandeleur est la fête des chandelles. Autrefois, on allumait toutes les bougies de la maison le soir de la Chandeleur.

La Chandeleur est une fête très ancienne. Elle est devenue au fil du temps une fête chrétienne. Aujourd'hui, elle est surtout célébrée comme le « jour des crêpes » et la plupart des gens ne voient rien de religieux dans cette fête.

La Chandeleur, c'est quand ?

La Chandeleur a lieu le 2 février, c'est-à-dire quarante jours après Noël.

Pourquoi mange-t-on des crêpes le jour de la Chandeleur ?

Plusieurs hypothèses :

1. La coutume de manger des crêpes remonte au pape Gélase car il faisait distribuer des crêpes aux pèlerins à leur arrivée à Rome.
2. Dans l'antiquité romaine, lors des Lupercales, on faisait des offrandes de gâteaux à base de blé pour protéger la récolte à venir.
3. La forme ronde et la couleur dorée des crêpes rappelleraient le soleil et donc le retour du printemps.

Que fait-on le jour des crêpes ?

D'abord, on fait des crêpes ! On prépare la pâte, on les fait sauter et on les mange en famille. Ce jour-là, dans certaines familles, on fait sauter les crêpes de la main droite en tenant une pièce de monnaie dans l'autre main pour ne pas avoir de problème d'argent pendant un an. Attention, il faut que la crêpe retombe correctement dans la poêle !

Qui célèbre cette fête ?

Tout le monde célèbre la Chandeleur. Et les enfants adorent cette fête parce qu'on ne mange rien d'autre que des crêpes.



Recette Inratable

250g de farine

4 œufs

1/2 litre de lait

1 pincée de sel

2 sachet de sucre vanillé

1 cuillère à soupe de sucre

1 cuillère d'huile ou de beurre fondu

*Dans un saladier mettre la farine, le sel, le sucre en poudre, et le sucre vanillé, mélanger. Puis ajouter et bien mélanger de nouveau. Enfin, petit à petit afin d'éviter les grumeaux, ajouter le lait. Laisser reposer la préparation 30 min, puis faire chauffer une poêle et enfin, à l'aide d'une louche ajouter la pâte à crêpes sur la poêle en la faisant tourner pour avoir une jolie forme ronde.

Bonne Dégustation