

# Crêpes



## sortes de crêpes

La crêpe est un mets composé d'une couche plus ou moins fine de pâte, faite à base de farine et d'œufs agglomérés à un liquide (lait, parfois mélangé à de l'eau ou de la bière), sans levain. Elle est généralement de forme ronde.

La crêpe se mange chaude ou froide, sucrée ou salée (ou nature), comme plat principal ou comme dessert, mais peut aussi constituer un en-cas. Elle est servie telle quelle, agrémentée d'une garniture ou encore fourrée. Selon les habitudes et la garniture, elle peut être d'épaisseur variable.



# Fête traditionnelle liée à la crêpe

À la fête de la Chandeleur ou au Mardi Gras, il est fréquent de cuisiner des crêpes en France et en Belgique. Cette tradition est immortalisée dans le canon traditionnel français<sup>16</sup>. La légende dit que pour assurer une prospérité toute l'année, il faut faire sauter les crêpes avec une pièce de monnaie dans la main en récitant cette chanson[réf. souhaitée] :

La veille de la Chandeleur...  
L'hiver se passe ou prend rigueur  
Si tu sais bien tenir ta poêle  
À toi l'argent en quantité  
Mais gare à la mauvaise étoile  
Si tu mets ta crêpe à côté.



# l'histoire des crepes

L'origine des crêpes et des galettes remonte à la nuit des temps, et si on les associe spontanément à la Bretagne, où elles ont conquis leurs lettres de noblesse, elles ne sont pas l'apanage de ces seules contrées.

Bien avant Jésus-Christ, la « galette » était l'alimentation de base dans les campagnes. Accompagnée de différentes céréales, la galette n'était encore qu'une simple bouillie étalée et desséchée qui était préparée sur une plaque de métal, « bilig » en breton, puis cuite dans l'âtre de la cheminée.





:



# Merci !!

Liens:

<https://www.lapouldusienne.bzh/histoire-crepes-et-galettes/>

<https://www.wikipedia.org/>

Μαριτίνα Ζαχαράτου~Θάλεια Γκανά~Κωνσταντίνος Γκλιάτης