

La bonne recette pour faire des crêpes en famille



Chic, on mange des crêpes ! Mais pour celui ou celle qui va se mettre aux fourneaux, est-ce vraiment une bonne nouvelle ? Voici quelques pistes pour se simplifier la vie et passer un vrai bon moment en famille.

Pas de fête de la Chandeleur sans crêpes pour nos Juniors

La Chandeleur, c'est comme la galette : pas question d'y couper car, en fervents garants de la tradition, les Juniors attendent de pied ferme la pile de crêpes du 2 février. Du côté des parents, l'événement s'envisage plutôt comme une corvée pour la personne qui maniera la poêle.

1ère étape, la plus simple : la pâte à crêpe

Rien de plus simple que de réaliser la pâte, aussi les préparations pour crêpes que commercialisent les fabricants de farine ne constituent-elles pas une réelle avancée culinaire. Elles promettent un résultat sans grumeaux, mais sans vraiment expliquer leur tour de magie.... Pour les galettes de sarrasin en revanche, elles s'avèrent pratiques, car il suffit de rajouter de l'eau au contenu du sachet.

2ème étape, le dilemme : le choix du mode de confection des crêpes

Une fois la pâte prête, il faut confectionner une, deux, voire trois crêpes par convive, ce qui condamne inévitablement le crêpier à rester debout, dans la cuisine, loin de la table familiale... Fabriquer toutes les crêpes à l'avance ? Recouvertes de papier d'aluminium dans une assiette posée sur une casserole d'eau bouillante, elles ramollissent ; disposées dans un plat, au four, elles sèchent. La **crêpière électrique** semble, en revanche, une bonne idée, notamment les modèles " à alvéoles " qui permettent de cuire simultanément quatre à six crêpes (d'un diamètre d'environ 12/14 cm, soit la taille intermédiaire entre une crêpe " classique " et un pancake). De plus, rectangulaire et assez plat, ce type d'appareil se range assez facilement. Certes, il ne servira pas toutes les semaines...



En matière de crêpière électrique, les prix varient beaucoup selon les fonctions et la marque.

Crêpière électrique à 4 ou 6 alvéoles, à partir de 50 euro(s) (Tefal).

Pour un combiné crêpière/wok, comptez 40 euro(s) (Domoclip).

Duo crêpe 35cm diamètre + plaque 7 alvéoles à partir de 100 euro(s) (Lagrange).

4 en 1 : crêpière 4 alvéoles, pierre à griller, raclette et grill, 60 euro(s) environ (Severin).

Illustration : Tefal culinaire