**Cybercarte / La Chandeleur**

|  |
| --- |
| [Découvrez l'histoire de la Chandeleur](http://nqf.cybercartes.com/newsletter_20160202/62/gmail.com/floriane.justin)  Manger des crêpes, mmmh qu'est ce que c'est bon ! Mais si - tout en se régalant- on en apprenait un peu plus sur cette fête gourmande ? Par exemple, connaissez-vous la légende de la pièce d’or ? Venez découvrir d'où vient cette drôle tradition |

**Le 2 février, c’est la Chandeleur !**

« Vous avez de la pâte, vous avez du sucre ?  
Alors avec la pâte vous faîtes une crêpe et vous mettez du sucre dessus ! »

Non, ce n’est pas cette réplique mythique du film *Les Bronzés font du ski* qui a fait connaître la crêpe ! On doit plutôt sa réputation à la Chandeleur, qui, comme son nom l’indique, est aussi appelée « la fête des chandelles ». Mais, quelles sont ses origines ?

***Une fête religieuse***

[**La Chandeleur**](http://www.cybercartes.com/cartes/chandeleur), issue du latin *candela*, est une tradition catholique qui commémore la présentation de l’enfant Jésus au Temple de Jérusalem, 40 jours après sa naissance. Instaurée au VIème siècle en tant que fête religieuse, cette coutume consistait initialement à allumer des cierges bénis en honneur de l’arrivée du Christ sur la Terre. Selon les croyances, les fidèles devaient récupérer une chandelle à l’église et la ramener chez eux sans l’éteindre pour être protégés par Dieu toute l’année. Ainsi, tous les 2 février était organisé ce rituel, qui symbolisait la Lumière du Monde apportée par le Seigneur. A cette époque, on raconte que le pape Gélase 1er eut l’idée de distribuer des crêpes – appelées à l’époque *crispus* (qui signifie ondulé en latin) – aux nombreux pèlerins venus des quatre coins du monde pour rendre hommage à Dieu. Depuis, on se retrouve en ce jour de fête pour partager ces galettes dorées en famille et entre amis.

***Les légendes de la Chandeleur***

A l’occasion de la Chandeleur, de nombreux mythes se sont construits d’années en années : par exemple, on dit dans certaines régions que, si l’on ne mange pas de crêpes à la Chandeleur, la récolte de blé de l’année à venir sera ravagée. Cette légende était très respectée en campagne, chez les paysans, puis elle s’est par la suite instaurée dans les villes. Tant qu’aujourd’hui, c’est un fait établi : tout le monde mange des crêpes à la Chandeleur !

**[](http://www.cybercartes.com/cartes/chandeleur)**

**La Chandeleur** (suite)

Nombreux sont aussi les superstitieux qui croient à la légende de la pièce d’or… Selon la coutume, il faudrait faire sauter ses crêpes de la main droite avec une pièce d’or dans la main gauche pour s’assurer prospérité toute l’année. Il faut aussi veiller à de ne pas faire tomber sa crêpe hors de la poêle. Toute crêpe bien rattrapée apporte du bonheur à son cuisinier jusqu’au prochain 2 février !

***Faites sauter les crêpes !***

Sucrées, salées, au sarrasin ou au froment, les délicieuses galettes régalent toutes les familles durant le mois de février. Selon vos préférences, vous pouvez ajouter du Rhum, du Grand Marnier, de la fleur d’Oranger mais aussi du jus d’orange, du sirop d’orgeat ou des zestes de citron pour donner à vos crêpes un goût plus insolite. On aime aussi les déguster accompagnées d’une bolée de cidre… Mmmmh !

***Voici quelques secrets pour réussir ses crêpes :***  
**1.** Pensez à préparer votre pâte à l’avance pour la laisser reposer au moins deux heures.  
**2.** Ajoutez deux cuillères à café de beurre dans votre pâte. Ainsi, vous ne serez pas obligé de rajouter de la matière grasse dans votre poêle avant chaque crêpe.  
Elles seront finalement plus légères…  
**3.** Pour être ni trop épaisse, ni trop fluide, votre pâte doit avoir la consistance de la crème à fouetter.  
**4.** Choisissez une poêle épaisse, en acier ou antiadhésive, à très petits bords et diffusant bien la chaleur. Veillez à ce que la poêle soit à la bonne température.  
Pour tester, jetez une goutte d’eau et écouter la grésiller. C’est parfait !  
**5.** Chauffez votre four à la température minimum pour tenir au chaud toutes les crêpes que vous allez préparer. Emballez les dans du papier aluminium pour éviter qu’elles ne sèchent.

**Bonne Chandeleur à tous !**