

C1

La recette des crêpes

In Frankrijk eet je volgens de traditie op Vastenavond (*Mardi gras*) en op twee februari (*la Chandeleur*¹) crêpes. Gelukkig kun je ze ook op andere dagen eten ... Heb je al eens Franse crêpes gegeten of zelf gemaakt? Hier is het originele recept van deze Franse lekkernij.



Ingrédients

250 g de farine
4 œufs
1/2 litre de lait
2 cuillères à café de sucre
50 g de beurre
1 pincée de sel

Ingrediënten

250 g (tarwe)meel
4 eieren
1/2 liter melk
2 theelepels suiker
50 g boter
1 snufje zout

Makkelijker kan niet: meng alle ingrediënten, doe een klontje boter en een dun laagje beslag in de pan en bak de crêpe kort aan beide kanten.


Crêpes kun je zoet of hartig eten. Er zijn wel honderden recepten. Zoete crêpes met jam, boter en suiker of chocolade zijn erg populair. Hartige crêpes met bijvoorbeeld kaas of ham worden soms ook *galette* genoemd.

Bon appétit!

À toi !

Hoe heet de Nederlandse variant van de crêpe? Eet je ze op dezelfde manier?

 Vis-à-vis
La Chandeleur kun je ook wel **la fête des crêpes** noemen. Wie op deze dag zijn eerste crêpe in de lucht gooit en weer opvangt in de pan, heeft het hele jaar geluk!

 Vis-à-vis
Wist je dit? Crêpes komen oorspronkelijk uit Bretagne. Bretagne ligt in het meest westelijke puntje van Frankrijk. Kijk maar eens op de kaart achter in het tekstboek.

¹ la Chandeleur Maria-Lichtmis