

Et maintenant place à une petite poésie !

Demoiselle Crêpe

**Le mois de janvier s'en est allé
Voici maintenant le mois de février !
Dame galette a fait son temps
Place à Demoiselle Crêpe à présent !**

**Rien de plus simple pour la préparer
Œufs, farine, lait dans un saladier
Huile ou beurre vient compléter
Cette pâte qu'on veut salée ou sucrée !**

**Demoiselle Crêpe est exigeante
Elle doit être légère et succulente.
Dans une poêle chaude elle s'habille,
La voici prête pour nos papilles !**

**Pour certains simplement au sucre,
D'autres la préfèrent à la confiture
Mais nombreux sont fans de chocolat
Demoiselle Crêpe fait un tabac !**

Karine PERSILLET

« Au Fil Des Gourmandises »

Par Delphine

Pour les enfants de Coslédaà-Lube Boast

Numéro 8 - HIVER 2016



Salut les p'tits gourmands !!!

**Nous voilà en février ; le mois de la chandeleur, de carnaval...
Enfin une bonne excuse pour faire et manger des crêpes !**



**L'an passé j'avais partagé la super recette de ma
copine pour la pâte à crêpes. J'espère que vous
l'avez conservé ! parce qu'elle va bien nous servir là !**

**Et oui ! cette fois ci je vous propose un repas à base de crêpes ;
Crêpes au chorizo pour le plat et gâteau de crêpes pour le
dessert !**

**Hummmm, ça va sentir bon dans la
maison !**

Allez ! à vos tabliers !!!!



**ET N'OUBLIEZ PAS DE NE JAMAIS CUISINER VRAIMENT TOUT SEUL !
IL FAUT QUE VOS PARENTS NE SOIENT JAMAIS TRES LOIN**

Crêpes salées au chorizo :

Ingrédients pour 4 personnes :

- 2 ou 3 tomates
- 1 boîte de maïs
- 1 poivron rouge
- 1 oignon
- 1 chorizo entier
- Huile



Recette :

Peler et émincer l'oignon et peler et couper le chorizo en rondelles.

Couper le poivron en lamelles et les tomates en cubes.

Dans l'huile chaude, faire revenir les oignons, le poivron et le chorizo pendant environ 5 minutes.

Ajouter les tomates et le maïs égoutté.

Saler, poivrer et laisser mijoter environ 15 minutes. Pendant ce temps, tu peux faire cuire 12 crêpes.

Quand la préparation au chorizo est cuite, garnir les crêpes de la sauce. Tu peux plier

la crêpe par les côtés pour faire un carré ou bien la rouler et rajouter un peu de râpé dessus !

Tu peux servir de suite avec un peu de laitue par exemple ;-)



Gâteau de crêpes au Nutella :

Ingrédients :

- 6 cuillères à soupe de Nutella
- 350g de mascarpone
- Des crêpes cuites juste avant



Recette :

Après avoir préparé la pâte et cuit les crêpes, couvrir l'assiette avec un torchon afin que les crêpes ne sèchent pas.

Dans un saladier, mélanger le Nutella et le mascarpone (au fouet électrique si possible et avec l'aide d'un adulte).

Sur un plat de service, déposer une crêpe et la badigeonner d'une couche de crème au chocolat ; recouvrir avec une crêpe et badigeonner à nouveau de Nutella.



Continuer ainsi jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de crêpes.

Garder un peu de crème pour recouvrir le dessus et les côtés du gâteau.

Tu peux décorer le dessus en déposant des quartiers ou des rondelles de fruits ; clémentines, bananes, kiwis....à toi de choisir !

Avec ce gâteau, tu peux proposer une salade de fruits frais avec notamment le fruit qui t'a servi à faire la déco ! Malin !!