





# Imbolc

## LE RETOUR DE LA LUMIÈRE



POUR FÊTER LE RETOUR IMMINENT DE LA LUMIÈRE, PRÉPARONS DES CRÊPES RONDES ET BIEN DORÉES COMME LE SOLEIL QUE NOUS FERONS TOURNOYER DANS LES AIRS ! ET PUIS, QUOI DE MIEUX POUR OUBLIER SES TRACAS QU'UN BON GOÛTER ? TU VERRAS, CETTE RECETTE EST INRATABLE (SAUF TU ES AUSSI MALADROIT QUE MON AMIE FAUSTINE, ALIAS MISS CATASTROPHE !). POUR UNE QUINZAINE DE CRÊPES IL TE FAUDRA :

- 50G DE BEURRE OU DE MARGARINE
- 300G DE FARINE
- 2 CUILLÈRES À SOUPE DE SUCRE
- 1 SACHET DE SUCRE VANILLÉ
- 3 ŒUFS OU 2 BANANES BIEN ÉCRASÉES
- 60 CL DE LAIT DE VACHE OU D'AMANDE
- 1 PINCÉE DE SEL

D'ABORD, FAIS FONDRE LE BEURRE OU LA MARGARINE ET LAISSE REFROIDIR À TEMPÉRATURE AMBIANTE. DANS UN SALADIER, MÉLANGE LE SUCRE, LE SUCRE VANILLÉ, LA FARINE, LE SEL ET LES ŒUFS (OU LES BANANES) AVEC UN FOUET. AJOUTE LE LAIT PROGRESSIVEMENT, EN FOUETTANT POUR ÉVITER LES GRUMEAUX. AJOUTE ENSUITE LE BEURRE FONDU ET FOUETTE JUSQU'À OBTENIR UN MÉLANGE HOMOGÈNE. LAISSE REPOSER UNE HEURE SOUS UN TORCHON PROPRE. DEMANDE À UN ADULTE D'ALLUMER LE FEU ET D'HUILER UNE POÊLE. VERSE UNE LOUCHE DE PÂTE ET RÉPARTIS-LA DANS LA POÊLE. LORSQUE LE PREMIER CÔTÉ EST CUIT, RETOURNE-LA (J'AIME BIEN LES LANCER EN L'AIR, MAIS IL FAUT ÊTRE DOUÉ POUR LES RATTRAPER...).



Le Grimoire  
d'Elfie