

Faites des crêpes, au travail aussi !



Conviviale et aussi facile à organiser que savoureuse, une pause crêpes au bureau à l'occasion de la Chandeleur n'a que des avantages : convivialité, cohésion d'équipe... Et avec les appareils à crêpes, c'est encore plus simple de faire comme à la maison.

A l'origine, avant de fêter la **Chandeleur**, on célébrait (en latin s'il vous plaît) la « *festa candelarum* », la bénédiction des cierges destinés à être brûlés tout au long de l'année. L'un de ces cierges était allumé à la maison, exactement 40 jours après Noël.

Cette tradition s'est peu à peu transformée.

Pour certains, la Chandeleur symbolisait le **retour annoncé du printemps** et des jours qui rallongent. La crêpe que l'on faisait sauter à cette occasion ressemblait en effet à un beau soleil doré.

Pour d'autres, il fallait absolument organiser un repas de crêpes pour s'attirer de « bonnes ondes » et ainsi, avoir suffisamment de farine le reste de l'année.

Aujourd'hui, peu importe le prétexte : **le 2 février, on se régale de crêpes** en famille, entre amis... **Et entre collègues !**

Les crêpes et pourquoi pas au bureau ?

On s'organise. Courses, dressage des tables, présentation... À chacun sa tâche, à chacun son poste.

On se challenge. Qui fera la plus belle crêpe ? Qui aura l'idée la plus originale ? Façon émission de télévision, en solo, en tandem ou par équipes, on vise le titre de champion pour la plus belle réalisation à base de chocolat, de fruits... Autre défi : chaque équipe impose aux autres équipes plusieurs ingrédients pour la préparation de la crêpe. Street food, tapas, mini-crêpes régressives... Les sources d'inspiration sont innombrables !

On se complimente. Après la proclamation des résultats, l'heure des diplômes. Ceux-ci ne manqueront pas d'être conservés précieusement pour que les titres soient remis en jeu le 2 février 2019 !

On en profite. Après l'effort, le réconfort. C'est le moment de « refaire le match » des défis crêpiers et surtout, de profiter d'une pause entre collègues.

Soyez bonne pâte !

« Le secret pour ne pas avoir à faire reposer la pâte à crêpe surtout quand on est au bureau et qu'on veut commencer la crêpe party sans attendre? :Une quantité d'œufs suffisante »

Voici les quantités pour une base de 4 personnes... À adapter en fonction du nombre de collègues.

Ingrédients :

250 g de farine
4 œufs
½ l de lait
2 c à s de sucre
50 g de beurre fondu
1 pincée de sel

Préparation :

- Dans un saladier, versez le sucre, le sel et les œufs légèrement battus. Versez petit à petit la farine en mélangeant délicatement. Lorsque la préparation épaissit, ajoutez le lait froid petit à petit.
- Ajoutez du lait si la pâte a besoin d'être plus fluide, puis le beurre fondu, à la fin.
- Faites bien chauffer la [crêpière](#), sans ajouter de matière grasse.
- Répartissez une louche de pâte sur toute la surface et attendez que les bords de la crêpe se colorent pour la retourner et finir la cuisson pendant environ une minute.

