



La crêpe de A à Z sur Keldelice.com

Paris, le 10 février 2009 - A l'occasion de la Chandeleur et bientôt de Mardi Gras, Keldélice a choisi de mettre la crêpe à l'honneur. A l'affiche, une sélection de produits pour accompagner galettes et crêpes, des conseils sur les boissons et des idées de recettes originales.

Des produits régionaux traditionnels pour accompagner les galettes et les crêpes

Les galettes au sarrasin se marient aussi bien avec de la charcuterie (boudin blanc aux morilles, andouille de Guémené, coffret andouille/chouchen, Prisuttu) du poisson (émincé de saumon frais mariné, rillettes de saumon) ou du fromage (crottin de chèvre basque).

Pour assaisonner le tout de manière originale, on pourra jouer sur le sel (de Guérande, aux algues ou de la Fenouillette au gros sel et aux baies rouges) ou aromatiser avec de l'alcool (rhum agricole Damoiseau, liqueur à la fleur de sel et au caramel)

Le choix est encore plus grand pour les crêpes sucrées. On peut varier les saveurs avec des sucres (sucre aromatisé à la banane, au chocolat, au coco, à la guimauve, etc.), utiliser toutes sortes de pâtes (pâte à tartiner au chocolat et à la noisette sans sucre) de miels (fruité de miel framboise, miel d'acacia) et de confitures (confiture sans sucre aux myrtilles, confiture de framboise bio, confiture de figues et de poire bio) ainsi que des fruits macérés (mini pommes rafraichies au calvados).

Des idées de recettes pour surprendre et innover

Faire une pâte à crêpe est une chose, préparer un mille feuilles de galette au sarrasin et au saumon fumé en est une autre.

Pour les cuistots cherchant des idées, Keldelice.com propose des variantes de la crêpe Suzette et des présentations originales pour les crêpes.

Des réponses aux questions cruciales sur les crêpes

« D'où viennent les fêtes gourmandes de la Chandeleur et de Mardi Gras ? » et « Pourquoi mange-t-on des crêpes à la Chandeleur ? » sont des questions que beaucoup de personnes se posent mais pas autant que « Que boire avec des crêpes ? » Keldélice répond à toutes.

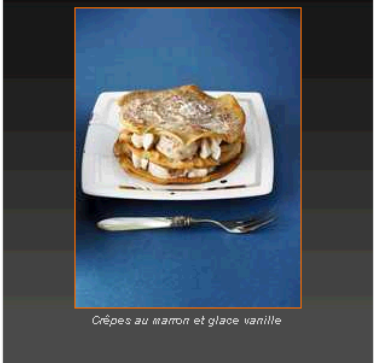
Que de bonnes choses à partager

Bonjour **Nicolas FAGET** · votre tableau de bord

Déguster Produits, producteurs... | **Sortir** Restaurants, marchés... | **Cuisiner** Recettes, accessoires... | **Découvrir** Guide de la gastronomie... | **Partager** Communauté, partage...

Le Magazine > Guide de la Gastronomie > **Que boire avec des crêpes ?**

Photos 1 photo(s)



Crêpes au mignon et glace vanille

Que boire avec des crêpes ? 0 votes pas encore noté
★★★★★
0 réactions

Publié le mardi 27 janvier 2009

Des boissons traditionnelles et d'autres plus innovantes... mais tout ce qui peut accompagner vos crêpes.

S'il est de tradition de boire du cidre avec des galettes bretonnes, on se pose tous les ans la question au moment de la Chandeleur : que servir à boire avec des crêpes ? Quelques idées traditionnelles ou innovantes pour accompagner galettes salées (à la farine de sarrasin dit blé noir) et crêpes sucrées (à la farine de froment).

Avec les galettes
Le goût du sarrasin, ou blé noir, légèrement amer, apprécie d'être accompagné d'une boisson un peu sucrée, d'où son accord traditionnel et mérité avec le cidre. Pour les préparations salées, privilégiez le cidre brut, qui se mariera avec tout type de garniture, aussi bien de légumes que de poisson, et bien évidemment avec une galette complète (jambon-œuf-fromage). Envie de changer un peu ? Goûtez le **poiré du calvados**, boisson pétillante à base de poire et fabriquée de la même manière que le cidre. Traditionnellement, la galette sèche s'accompagne en Bretagne de « lait ribot », c'est-à-dire du lait restant après le barratage du beurre. On adore ou on déteste son goût acidulé, mais il faut l'avoir goûté !

Crêpes sucrées
On peut bien sûr continuer sur du cidre... mais c'est le moment de passer au **cidre doux** qui s'accommode mieux des confitures, miel et du sucre qui garnissent les crêpes. Pour surprendre, servez de **frénette**, vieille boisson peu sucrée et peu alcoolisée du Nord-Pas-de-Calais et de Picardie qui possède un goût de pomme même si ce fruit n'entre pas dans sa composition. Elle est fabriquée avec des feuilles de frêne et de la chicorée infusée et sa saveur connue !

z ne pas servir d'alcool ? Pensez au **jus de pomme**, ou au jus de poire « a href="http://keldelice.com/produits/pur-jus-de-poire-par-s-a-r-l-brouillet-fruit-20"> au jus de poire «/a>. les ? Découvrez le pétillant de rhubarbe le **pétillant de rhubarbe** qui contient moins de et sera délicieux avec toutes les crêpes garnies de fruits.

re enfin votre repas de crêpes, optez pour du **chouchen**, à consommer avec ou pour un thé aux épices .

en rapport

urquoi mange-t-on des crêpes à la chandeleur? ★★★★★
(0) réaction(s)

de de la Gastronomie
peu d'histoire avant la dégustation..

érencé avec les mots clés

tiques **nouveau tag**

Liez ce contenu à un autre sur Keldelice
Recherchez au sein des contenus Keldelice celui que vous souhaitez associer à celui-ci.

chouchen

Le chouchen... une grande liqueur bretonne
Article lier avec ce contenu

Coffret Prestige "Andouille/Chouchen"
Produit par **Charcuterie Artisanale Quinio** lier avec ce contenu

Chouchen
Produit par **Tout le Terroir en Un clic** lier avec ce contenu

Vinaigre de Chouchenn 50cl
Produit par **Halte Gourmande** lier avec ce contenu

La cidrerie Kerveguen : fournisseur officiel de... l'Elysée
Article lier avec ce contenu

Tous les membres de la communauté Keldélice peuvent lier les contenus entre eux, comme par exemple cet article sur les boissons pouvant accompagner les crêpes que l'internaute peut lier à n'importe quel autre contenu (produits, restaurants, recettes, etc.). De cette manière, le site reproduit les échanges de bons conseils que l'on observe sur les marchés.

A propos de Keldélice

Fondée en mars 2008 par Cyril Janin (co-fondateur de Keljob.com), la société Keldélice édite Keldelice.com, un site internet fédérant en un même lieu les acteurs de la gastronomie. Les internautes y trouvent des produits et des informations liés grâce à un maillage unique des contenus. Il permet aux producteurs de défendre leur terroir et de vendre leurs produits en ligne.

En décembre 2008, Keldélice compte une dizaine de salariés. Le site rassemble plus de 300 membres producteurs ou distributeurs proposant un catalogue de 10 000 produits.

www.keldelice.com

Contacts Presse
HDL Communication

Nicolas Faget
01 58 65 20 17
nfaget@hdlcom.com

Aude Creveuil
01 58 65 20 23
acreveuil@hdlcom.com