

# Faites des crêpes !

**L**e 2 février, ce samedi donc, c'est la Chandeleur ! Au lieu de se contenter comme chaque année de quelques crêpes classiques que l'on fait sauter avec un Louis d'or en main en faisant un vœu, pourquoi ne pas sortir du train-train et tenter de dépayser un peu cette préparation traditionnelle ? Pour cela, on regardera vers d'autres pays ou simplement, on revisitera quelques classiques. Le tout, pourquoi pas, afin de réaliser tout un menu autour de la crêpe.

## Plus vraiment un classique

Recette devenue classique, le gâteau de crêpes se présente souvent sous sa forme sucrée, garni d'une compote de pomme ou de pâte à tartiner au chocolat. Mais il séduira également en version salée. Il suffira de garnir un moule à charnière de papier film et d'alterner des crêpes tartinées d'un mélange mayo-fromage blanc salé et poivré avec des crudités (carottes râpées, tranches fines de concombre, salade...). En fait, les variations sont infinies : on peut aussi imaginer de garnir ce gâteau de saumon fumé, de thon, de jambon, d'œufs durs, de tomates séchées et de pesto ou encore de tarama, etc.

Toujours côté salé, pour changer des crêpes garnies de jambon et gratinées au four avec de la béchamel, on optera par exemple pour les *crespelle* italiennes. Il s'agit de crêpes garnies – par exemple de ricotta, de foies de volailles, d'épinards et de parmesan râpé – et gratinées avec de la sauce tomate ou de la béchamel. De la même façon, pourquoi ne pas remplacer les feuilles de pâte à lasagne par des crêpes.

Plus difficiles à dénicher mais qui feront un excellent dessert, on pensera aussi aux crêpes dentel-



**GASTRO** C'est la Chandeleur, on en profitera pour déguster des crêpes à toutes les sauces, en piochant son inspiration sur tous les continents.

Crêpes au lait de coco et poulet au curry, l'une des idées du très chouette "Fête des crêpes" de Thierry Roussillon.

les ou gavottes. Ces biscuits bretons délicieusement craquants, faits de languettes de crêpes très fines enroulées sur elles-mêmes se dégustent nature. Mais on pourra aussi les tremper dans du chocolat noir fondu additionné de beurre et d'un peu de sucre glace

et dans lequel on aura ajouté une brunoise d'orange confite.

## On voyage...

Pour plus d'exotisme, une idée toute simple consiste à parfumer la pâte à crêpes avec de l'eau de fleur d'oranger. On pensera également à remplacer le lait par du lait de coco ou d'amandes. On garnira les crêpes au lait de coco avec des petits dés de poulet, cuits avec de la pâte de curry et du concentré de tomates (cf. photo). On les servira roulées avec de la coriandre et du concombre frais. Les crêpes au lait d'amandes seront, elles, servies avec quelques fruits frais.

Pour un dîner oriental, on pourra préparer des crêpes de froment salées, dans lesquelles on disposera quelques dés d'agneau au cumin, des carottes râpées, de la coriandre, des amandes effilées grillées et des raisins secs.

En dessert, on servira des crêpes à la fleur d'oranger avec de la glace à la vanille et du miel.

## D'autres types de crêpes...

Enfin, pour varier les plaisirs, on ira également faire un tour vers des crêpes tex-mex à base de maïs (*tacos*) ou de blé fourrées de chili con carne. Mais on pensera également aux crêpes de riz asiatiques pour réaliser des nems ou à des *papadums*, à base de farine de lentille, pour accompagner un curry indien et du chutney bien relevé.

Après tout ça, on ne pourra pas dire que les crêpes, ça se mange juste avec du sucre ou de la confiture. Même si c'est très bon aussi !

**Hubert Heyrendt**

## Envie de lecture ?

Pour trouver quelques idées supplémentaires de crêpes, vient de paraître aux éditions First le livre "Fête des crêpes" de Thierry Roussillon (96 pp., env. 6,90 €).

## SORTEZ COUVERTS

### DES VILLES ET DES CHAMPS par Dominique Simonet

■ **SOYONS HONNÊTE**, ce n'est pas le quartier de Bruxelles où l'on va se ruer pour dégainer couteau et fourchette : rien à voir avec la Petite rue des Bouchers certes, mais, pour être chic, le Sablon n'en reste pas moins touristique, et c'est donc du côté de l'addition que l'on déguste souvent le plus. Pourtant, en contrebas, dans la rue de Rollebeek, une petite enseigne fait de la résistance : "La clef des champs" revendique un rapport qualité/prix fort aguicheur. Cela est particulièrement vrai le midi, où le "menu campagnard" à 19 euros casse la baraque : un choix de 7 entrées, 8 plats et 9 desserts autorise un voyage jouissif en terroir, entre pied de porc farci à la mode de Vouvray, œufs en meurette, onglet de bœuf à l'échalote, saucisse de Lyon pistachée, etc.

■ **CHARMANT LE JOUR**, le décor clair devient intimiste le soir. Étroite et en profondeur, la salle se donne de l'espace grâce aux miroirs à l'ancienne couvrant tout un mur latéral.

Sur l'autre, des boiseries grisées, sont exposées des peintures naïves et colorées signées par le patron, Bernard Bouillot. En regard, le nappage rose et prune répond aux lustres en cristal, ménageant un agréable contraste entre signes extérieurs de cosu à l'ancienne et de simplicité contemporaine. Bon, qu'est-ce qu'on croque ? Le menu campagnard du midi s'est étoffé en "menu des champs" à 33,50 euros : blanquette de veau, coq au vin, jarret d'agneau à la fleur de thym. Des valeurs sûres traitées avec amour.



Sans vouloir faire le mauvais esprit par rapport à la dénomination du lieu, jetons notre dévolu sur le "menu des villes", 44 euros ou 59,50 vins compris. En entrée, on aurait tort de résister à la Saint-Jacques au beurre blanc : jusqu'à fin février mi-mars, c'est la saison, profitez-en. Sinon, la fraîcheur de scampis porte bien son nom, et le mariage huile de noisette-vinaigre balsamique est fort agréable à consommer... Mais, dans sa cassolette, le ris de veau est aussi très bien, tendrement

agrémenté de jus de morilles et porto. En plat, les aiguillettes de pintadeau jouent le jeu du salé-sucré tout en douceur. Plus intenses, les suprêmes de pigeonneau fermier servis rouges font fureur dans un fin coulis de truffes et morilles. Le choix des vins est à la hauteur des espérances. Là, on est sur du rouge.

■ **À CÔTÉ DE CLASSIQUES** comme le château de Sales (Pomerol), La Fleur Milon (Pauillac) ou le domaine Zédé, beau second de Labégorce (Margaux), la carte s'autorise aussi des escapades régionales. En Loire, "Les cépages oubliés" sont l'une des belles découvertes du lieu, mais pourquoi ne pas opter pour un beaujopif fleuri cher à San Antonio ? Le Morgon Côtes du Puy n'est pas si facile qu'on pourrait le penser. Et tout se termine sur un dessert. Coupe de cerises en chaud-froid, profiteroles à la pâte à chou croquante, laissons la douceur charmer les papilles, en cette Clef des Champs dont on sort enchanté.

**La Clef des Champs**, rue de Rollebeek 23, 1000 Bruxelles. 02.512.11.93. Ouvert du mardi au dimanche midi, fermé dimanche soir et lundi. [www.clefdeschamps.be](http://www.clefdeschamps.be)