Edition #02 Février 2024

IL ÉTAIT UNE CAVE ...

LA NEWSLETTER

www.iletaitunecave.net

VOUS ALLEZ AIMÉ LE MOIS DE FÉVRIER !

Vendredi 02 Février : Commençons avec la chandeleur pour des parties de crêpes avec ou sans alcool, avec ou sans bulles....
Suivez-vous sur nos pages Facebook et Instagram pour en savoir plus !

Mercredi 14 Février : Pour la St Valentin, nous vous préparons quelques pépites qui collent à la thématique. Il vous suffit de venir les découvrir en boutique !

Que ce soit pour Elle ou pour Lui, vous trouverez à la cave Les Cadeaux Coup de Coeur.

Samedi 17, 24 Février et Jeudi 29 Février : Au travers de belles collaborations, nous sommes heureux de vous proposer trois soirées dégustation.

Samedi 02 Mars : Dégustation de Vin de Chinon en présence du Vigneron !

Stéphanie et Damien

RIEN QUE DU PLAISIR !

VENDREDI 02 FÉVRIER

Pour La Chandeleur nous vous proposons cette recette de
Crêpes à La Normande Flambées au Calvados
(par @Made in Calvados).

Ingrédients :
85g de farine
2 œufs
45g de sucre
15cl de lait
3cl de crème liquide
1 pincée de sel
2 c. à soupe de calvados
2 pommes
60g de beurre
1 demi c.s de crème fraîche

Durée de préparation : 30 min
Durée de repos : 1 heure
Durée de cuisson : 15 min

I - Munissez-vous d'un saladier pour la pâte à crêpes
Cassez 2 œufs dans le saladier et fouettez longuement afin d'obtenir une texture mousseuse.

II - Ajoutez le lait, le sucre et la crème
Dans ce même saladier, continuez à préparer la pâte à crêpe en ajoutant la moitié des 15cl de lait, 45g de sucre et 3cl de crème liquide.

III - Mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène et ajoutez les ingrédients secs
À l'aide d'un fouet, mélangez énergiquement, incorporez 85g de farine et la pincée de sel. Continuez à mélanger afin d'obtenir une pâte fluide.

IV - Intégrez le lait et le Calvados au mélange et laissez reposer
Versez le reste du lait et la cuillère à soupe de Calvados avant de laisser reposer la pâte au moins une heure.

V - Préparez les pommes
Épluchez les pommes normandes et coupez les en lamelles.

VI - Faites cuire les pommes de Normandie
Mettez les dans une poêle avec 60g de beurre et 45g de sucre à feu doux pour les caraméliser légèrement. Ajoutez 3cl de crème fraîche afin de stopper la cuisson du caramel et remuez délicatement.

VII - Faites cuire vos crêpes
Disposez les crêpes chaudes se chevauchant dans un plat.

IX - Préparez le flambage
Ajoutez dans la poêle contenant les pommes cuites 1 cuillère à soupe de Calvados. Faites chauffer le tout. Craquez une allumette pour faire flamber l'alcool.

X - Servez chaud
Versez sur vos crêpes les pommes flambées au Calvados pour obtenir des crêpes normandes !

Calvados Champagnes
Cidres Jus de Poire
Jus de Pomme Poiré