



Bienvenue en Haut Agenais Périgord



Les crubelets

Recette pour **10** personnes

Ingrédients :

500 g de farine	3 cuil. à soupe d'extrait de vanille
300 g de sucre	3 cuil. à soupe d'huile
2 cuil. à soupe d'eau de fleur d'oranger	2 œufs
	1 l d'eau

La Recette :

Dans un grand saladier, verser la farine et faire une fontaine, casser 2 œufs, puis ajouter le sucre, 2 cuillerées à soupe d'eau de fleur d'oranger, l'extrait de vanille et 3 cuillerées à soupe d'huile. Mélanger tout doucement en ajoutant 1 litre d'eau, pour obtenir une pâte ressemblant à celle des crêpes en moins liquide. Sur un réchaud à gaz ou au feu de bois dans l'âtre de la cheminée, faire chauffer les fers, huiler légèrement les mâchoires, les ouvrir pour y déposer un ruban de pâte. Ils sont à la bonne chaleur, quand ils « chantent » comme disait ma grand-mère. Faire cuire une face puis l'autre. Retirer des flammes. À l'aide d'un couteau, supprimer les bavures sur les bords. Ouvrir les mâchoires des fers pour retirer un biscuit souple que vous roulerez rapidement sur le manche d'une cuillère de bois avant qu'il ne devienne craquant et sec. Certains fers font une biscuiterie très fine, croustillante et odorante.

Les conseils de Jeanine :

Recette à retrouver dans le livre *A tire d'Elles* – Une ode à la vie rurale

La Recette de

Jeanine

Dessert du Haut agenais Périgord

