

## Compaignie de l'Ypocras

1 rue de la fontaine 77115 Blandy compaignie@ypocras.net

## Crespes

et batez longuement en semble puis mettez du sans un set en bne pente paeste de ser oumoure samou moure beuvze sans et mettez su set en bne pente paeste de ser oumoure samou moure beuvze sans et mettez set mettez ser este dont apez ou estuelle pevze dun pevius epos some bre petit de set adont apez ou estuelle pevze dun pevius epos some bre petit de set adont mettez de teste bouler dedens lestrette en romentat ou metteu et saissez se seite bouler dedens lestrette en romentat ou metteu et saissez se suite de suite de paeste peus mettezen ou metteu et saissez de suite de suite en la paeste de suite de seven davam tientre tros shopmes et art le bort demp dop de sault et sou aussi sientre tros shopmes et art le bort demp dop de sault et sou aussi saute ou dessuit comme en bas ne plus ne mome et pos taus

Manuscrit BnF folio 161 recto (en haut), 161 verso (en dessous)

Source	Le Mesnagier de Paris, <b>fin XIVe. siècle.</b>
Texte d'origine	Crespes prenez de la fleur et destrempez doeufz tant moieux comme aubuns oste le germe et le deffaictes deaue et y mectez du sel et du vin
	et battez longuement ensemble puis mectez du sain sur le feu en une petite paelle de fer ou moictie beurre fraiz et mectez fremier et adonc ayez une escuelle percee dun pertuis gros comme vostre petit doy et adonc mectez de celle boulye dedens lescuelle en commencant ou meilleu et laissiez filer tout autour de la paelle puis mectez en ung plat et de la pouldre de succre dessus et que la paelle dessus dicte de fer ou darain tiengne troiz choppines et ait le bort demy doy de hault et soit aussi large ou dessus comme en bas ne plus ne moins et pour cause
Ingrédients	Pour cinq grosses crespes : 150 g. de farine, 3 œufs, 30 cl d'un mélange d'eau et de vin blanc, 1 cc. rase de sel
Recette adaptée	Bien mélanger tous les ingrédients. Un batteur électrique sera bienvenu. Dans une grande poêle (28-30 cm de diamètre) bien chaude et graissée (huile d'olive et/ou beurre), verser deux louches de pâte, en commençant par le centre et en tournant. La pâte se répand d'elle même. Il faut bien laisser cuire la crêpe épaisse à feu moyen pendant 3 mn. environ. La retourner pour une bonne minute de plus. Servir saupoudrée de sucre.



Par un beau dimanche ensoleillé de février, nos plus jeunes compaignes se sont portées volontaires pour mettre en scène une dégustation de crespes médiévales





Le plat de crespes est apporté à table. Après avoir brisé une partie du pain de sucre, on broie les morceaux au mortier pour le réduire en poudre.





On saupoudre la crespe de sucre fin dans l'écuelle des convives, puis on la partage.





Il reste à déguster et à trinquer!

