

C'est bête, mais j'ai enfin réussi à dompter la recette de la pâte à crêpes de ma tante, celle sans aucun grumeau. J'ai utilisé un vieux fouet en métal manuel au lieu du mixeur électrique, et j'ai laissé reposer la pâte deux heures complètes dans le cellier comme elle faisait. Quand j'ai fait sauter la première dans la poêle en fonte, elle était fine, dorée et dentelée sur les bords. Mon mari s'est régalé, et moi j'avais l'impression d'avoir réussi le plus grand défi culinaire de ma vie.