

BILIG⁽¹⁾ - KRAMPOUZ

Les biligou « KRAMPOUZ » se fabriquent en alliage d'aluminium et en fonte.

Les biligou en alliage d'aluminium, grâce à la très bonne conductibilité de ce métal, vous feront réaliser des économies de combustible et vous procureront une cuisson plus régulière. Leur face de travail a subi, en nos ateliers, un traitement qui leur donne un aspect granuleux. Lors d'un « décroûtage », il faut éviter de polir la bilig et utiliser une toile émeri très grossière, ou un couteau.

Les biligou en fonte que tout le monde connaît ont la préférence du public, mais absorbent moins bien la chaleur et sont donc moins économes de combustible.

L'une et l'autre bilig doivent être « culottées » avant usage. Il a y plusieurs façons de procéder, en voici une :

- Faire chauffer la « bilig » à feu vif et l'enduire de saindoux. Il faut absolument utiliser un chiffon de coton pour ne pas mettre trop de saindoux à la fois et éviter ainsi les cloques. Le saindoux doit fumer, sinon augmenter la flamme. Quand le saindoux ne fume presque plus et que la bilig commence à brunir, il est pour ainsi dire « vitrifié » et ne doit plus s'enlever au chiffon. Mettre alors une 2^e couche de saindoux, toujours au chiffon : il fume, il se « vitrifie » et la bilig brunit un peu plus : elle doit brunir un peu plus à chaque couche. Mettre ainsi jusqu'à 5 couches de saindoux et la bilig aura presque, ou tout à fait, la couleur d'une châtaigne. Mais elle ne doit pas être noire (elle le deviendra à l'usage), si oui le traitement sera probablement à recommencer, après avoir gratté la « bilig ».
- Ne jamais mettre une autre couche de saindoux tant que la précédente s'enlève au chiffon.
- Graisser abondamment au « lardiguel » (2) pour la ou les premières crêpes : pour éviter que la pâte ne s'incruste dans la bilig. On graissera beaucoup moins par la suite.
- Si la pâte colle, la bilig n'est pas assez grasse.
- Si elle glisse, s'enlève à la « rozel » (3) ou semble bouillir, la bilig est ou bien trop chaude : laisser refroidir un peu ; ou bien trop grasse : dégraisser au chiffon propre.
- Une pâte trop liquible peut sembler bouillir.
- La bilig en alliage d'aluminium ne doit pas être polie : c'est pourquoi elle est livrée rugueuse.
- A la longue, il peut se former une croûte sur la bilig et l'on est tenté de croire que le métal se désagrège, alors que c'est cette croûte qui décolle : il faut l'enlever à l'aide d'une toile émeri très grossière ou d'un couteau et refaire le traitement. Ne pas craindre de rayer le métal.
- Il peut arriver que ça n'aille plus du tout, alors que tout marchait très bien : une trop vieille farine de blé noir, une trop fraîche farine de froment, ou une farine de mauvaise qualité peuvent en être responsables.
- Travailler à feu vif, les crêpes seront plus tendres.
- Ne pas laisser des crêpes très sucrées trop longtemps sur la bilig, pour éviter la caramélisation du sucre, caramélisation qui peut abîmer le « culottage ».
- On peut aussi abîmer le « culottage » en garnissant les crêpes sur la bilig qui reçoit la pâte.
- Cette notice contient les réponses aux problèmes posés par les biligou « KRAMPOUZ » à ce jour :

En cas d'insuccès, il sera à peu près certain que cette notice n'aura pas été étudiée avec assez d'attention.

Décoller les crêpes de la bilig n'est pas une chose toujours simple : qui peut se vanter de n'avoir pas eu d'ennuis à ce sujet ? En cas de difficultés, s'adresser à :

J.-M. BOSSER - Rue de la Mairie Km 1 (Morvé)

POULDREUZIC - 29143 PLOGASTEL-SAINT-GERMAIN - Tél. (98) 54.43.79

RECETTE DE CRÊPES AU BLÉ NOIR

Denrées nécessaires : ½ kg de farine de blé noir, 1 litre environ de lait entier ou de lait écrémé, sel au goût de chacun.

Délayer la farine avec très peu de lait. Malaxer de façon à obtenir une pâte épaisse et élastique. Ajouter ensuite, petit à petit, le reste du lait tout en remuant vivement la pâte et en la fouettant. On peut augmenter ou réduire la quantité de lait si l'on veut obtenir une pâte plus ou moins épaisse. On peut ajouter un peu de beurre.

On fait des crêpes au blé noir en remplaçant le lait par de l'eau pour avoir des crêpes plus digestes.

Les crêpes au blé noir sont plus faciles à réussir si l'on ajoute à la pâte environ une cuillerée à soupe de farine de froment par ½ kilo de farine de blé noir.

RECETTE DE CRÊPES SUCRÉES

Denrées nécessaires : ½ kg de farine de froment, 1 ¼ litre de lait entier, 300 gr de sucre, 50 gr de beurre, 3 jaunes d'œuf, 2 paquets de sucre vanillé, une pincée de sel, ¼ de paquet de levure chimique ou un peu de levure de bière, ou pas de levure du tout.

Mettre la farine dans un récipient et y faire un nid. Dans ce nid, mettre le sucre, les œufs, le sucre vanillé, la levure et le sel. Bien travailler l'ensemble. Ajouter ensuite le lait, d'abord par petite quantité, et bien mélanger l'ensemble avec la farine.

Laisser, de préférence, la pâte reposer au moins une heure, mais on peut commencer tout de suite la confection des crêpes, à feu vif autant que possible : elles seront plus tendres et elles doivent être dorées, sinon la galettoire n'est pas assez chaude.

Voilà une recette dont on peut faire varier la composition suivant les goûts de chacun.

(1) Bilig, pluriel biligou : plaque à crêpes, galettoire.

(2) Le lardiguel est composé d'un jaune d'œuf mélangé à 200 g de saindoux.

(3) Rozel : rouable pour étendre la pâte.

Spapel : genre de spatule pour retourner les crêpes.