

# Pachade

La **pachade** est une sorte de crêpe épaisse et croustillante, que l’on consommait traditionnellement en Auvergne.

## Sommaire

- Tradition
- Préparation
- Cuisson
- Voir aussi
  - Articles connexes
  - Liens externes
- Notes et références

## Tradition

La pachade était un des éléments principaux de l’alimentation dans les campagnes d’Auvergne. Elle était servie le matin au petit déjeuner, après la soupe au lard, et avant le fromage. En été, lorsque les hommes restaient travailler aux champs toute la journée, on leur apportait, vers 17 h, une collation composée de pachades, de salade, de lard, de fromage et de pain.

## Préparation

La pachade se prépare comme une crêpe. Pour deux pachades fines, il faut mélanger un œuf, trois cuillers à soupe de farine de froment, une bonne pincée de sel et délayer avec du lait afin d'obtenir une pâte plus épaisse qu’une pâte à crêpe traditionnelle.

## Cuisson

La réussite du plat tient essentiellement dans la qualité de sa cuisson. Il est impératif d’utiliser une poêle en acier, les poêles antiadhésives sont à proscrire. Les cuisiniers avertis réservent une poêle ne servant qu’à la cuisson de la pachade, et se contentent de l’essuyer sans la laver.

Il faut d’abord faire chauffer un peu d’huile dans la poêle, puis ajouter une bonne portion de beurre. Quand celui-ci est bien fondu, on ajoute doucement la pâte. La cuisson doit être assez lente. Une pachade réussie est souple et cuite à cœur, les bords sont croustillants.

## Voir aussi

### Articles connexes

- Bourriol
- Cuisine auvergnate
- Farinade

### Liens externes

- La recette de Cahier de cuisine (<http://www.cahierdecuisine.com/recettes/La-Pachade-5863.html#.U9v4HLHqoQs>)
- Autres exemples de recettes (<http://recettes.de/pachade>)

## Notes et références

Pachade	<span></span>
<span></span> <div>Pachade</div>	
Lieu d'origine	Auvergne
Place dans le service	Plat principal
Température de service	Chaude
Ingrédients	Farine de blé, œufs, lait de vache, sel.
Accompagnement	vin rouge
Classification	<i>pascada</i>

Ce document provient de « <https://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Pachade&oldid=135555193> ».

Dernière modification de cette page le 19 mars 2017, à 09:20.

Droit d'auteur : les textes sont disponibles sous licence Creative Commons attribution, partage dans les mêmes conditions ; d’autres conditions peuvent s’appliquer. Voyez les conditions d’utilisation pour plus de détails, ainsi que les crédits graphiques. En cas de réutilisation des textes de cette page, voyez comment citer les auteurs et mentionner la licence.

Wikipedia® est une marque déposée de la Wikimedia Foundation, Inc., organisation de bienfaisance régie par le paragraphe 501(c)(3) du code fiscal des États-Unis.