



## Description

*Autres appellations : pascade, farinette, crêpiau...*

La pachade est une sorte de grosse crêpe rustique, tirant sur l'omelette, salée ou sucrée, commune à toute l'Auvergne, mais pouvant apparaître sous d'autres appellations : farinette (plutôt dans le Cantal), farinade, omelette enfarinée...

Cette crêpe-omelette repose sur un mélange de farine et d'eau ou de lait cuit dans une poêle sur les deux faces. Elle s'enrichit généralement d'une farce salée, à base de fromage, d'échalotes, de fines herbes ciselées, de champignons, voire, de reste de viande hachée ou de pomme de terre crues râpées<sup>1</sup>... ou d'une farce sucrée aux fruits : pommes, prunes fraîches ou pruneaux, quelquefois myrtilles, groseilles... Ces fruits, taillés en morceaux (ou entiers et dénoyautés lors qu'il s'agit de prunes et pruneaux), sont répartis dans une poêle grasse et recouverts de la pâte. Le tout cuisant sur les deux faces. La pâte peut aussi être versée dans un plat beurré à même les fruits et cuire au four.

### Dans l'assiette

Salée, cette préparation peut faire figure de plat complet, encadrée d'une salade verte ou de pissenlits, de crudités, de charcuteries. Sucrée, c'est un succulent dessert ou goûter à servir tiède.

### Un peu d'histoire

Ce mets populaire semble avoir pris ses quartiers en Auvergne dans le dernier quart du XIXe siècle. A l'origine, il s'agissait d'une "farinade" de farine (seigle ou froment) et d'eau (ou de lait), salée, dans laquelle pouvait se rajouter un œuf, que l'on cuisait dans une poêle graissée au saindoux. Cette crêpe épaisse et grasse se mangeait surtout en période de Carême, dans le meilleur des cas, avec du sucre ou de la confiture. Avec le temps, la recette s'embourgeoisera d'une farce à base d'échalote, de fromage, de

pommes de terre et d'herbes (ciboulette, persil), "s'omelettisant" d'œufs supplémentaires, de beurre, d'épices (poivre)... ou de fruits de saison.

<sup>1</sup>Elle tirera alors vers la râpée et même la crêpe ardéchoise.

## **Recette de pachade aux pruneaux .**

### **Ingrédients**

(Pour 6 personnes)

6 œufs  
50 g de farine  
50 g de sucre semoule  
20 cl de lait  
1 pincée de sel  
75 g de beurre  
20 pruneaux

### **Procédure**

Laisser tremper les pruneaux 3 ou 4 heures dans un bol d'eau tiède. Les égoutter. Casser les œufs dans une terrine, les battre avec le sucre, puis verser la farine tamisée. Ajouter le lait, la pincée de sel, sans cesser de remuer, de manière à obtenir une pâte épaisse peu coulante. Faire cuire à la poêle sur les deux faces après y avoir mélangé les pruneaux. Ou bien, préchauffer le four à 180 °C, beurrer un plat, répartir les pruneaux sur le fond, verser la pâte sur la surface des pruneaux et enfourner pour 30 minutes environ.

Les pruneaux peuvent être remplacés par des pommes, des poires ou tout fruit de saison selon les goûts.

**Vins** : Banyuls, Maury, Rivesaltes, Châteauneuf du Pape, Croze-Hermitage

Auteur F. Zégierman, relecture Keldélice.

### **La pachade, recette paysanne**

Par Dominique Peythieu  
Restaurant Le Garage  
15400 TRIZAC  
Tel : 04 71 78 60 79

Entrée ou plat unique



DOMINIQUE PEYTHIEU

## **Pachade au cantal entre-deux et au jambon d'Auvergne**

### Ingrédients pour 4 personnes

4 œufs entiers

8 cuillères à soupe de farine

1/2 l de lait froid

2 belles tranches de [jambon d'Auvergne](#)

100 g de [cantal entre-deux](#)

Sel, poivre,

Huile d'arachide

### **Préparation / Cuisson : 30 minutes**

#### Les étapes de la préparation

Découper le jambon en lanières et le cantal entre-deux en lamelles de 5 mm d'épaisseur. Dans un cul de poule, battre les œufs entiers. Verser la farine cuillère par cuillère, bien mélanger, puis ajouter peu à peu le lait froid jusqu'à l'obtention d'une pâte un peu plus épaisse que celle d'une pâte à crêpe. Poivrer et saler modérément.

Dans une poêle de 24 cm de diamètre, faire chauffer une bonne quantité d'huile puis verser la préparation en deux fois à l'aide d'une louche. La pâte doit gonfler au contact de l'huile. Poursuivre la cuisson quelques instants, puis disposer le cantal entre-deux et le jambon sur la crêpe. Dès que la pâte devient mate, retourner avec précaution et laisser cuire encore quelques minutes. Pour éviter que le fromage colle à la poêle, faire tourner la crêpe sans discontinuer. Servir aussitôt.



La pachade peut être servie en entrée ou en plat unique pour le dîner, accompagnée d'une salade.

**Vin** : côte d'Auvergne ; Boudes.

**Note** : On peut remplacer le cantal par du Saint-Nectaire en prenant soin de bien enlever la croûte et de ne pas utiliser un Saint-Nectaire trop moelleux.