

La recette des crêpes

① Vrai ou faux :

	VRAI	FAUX
Il faut au moins six ingrédients.		
Il faut faire fondre le beurre.		
On doit laisser reposer.		
On mange toujours les crêpes nature.		

② Questions :

1. Quels sont les ingrédients pour faire des crêpes ?

→ _____

2. Combien de temps faut-il laisser reposer ?

→ _____

3. Quand peut-on mettre du beurre sur la poêle ?

→ _____

4. Quelle est l'astuce donnée à la fin ?

→ _____

③ Complétez :

Pour faire des crêpes, il faut de la farine, des œufs, du lait, un peu de beurre et un peu de sel.

Alors, il faut

-
-
-
-
-

D'abord, il faut la farine et mettre le sucre et le sel dans Ensuite, on les œufs et un quart du lait. On mélange bien (on doit obtenir une pâte et on verse le reste de lait et on mélange. Puis on verse le beurre fondu. On mélange. Voilà, maintenant il faut pendant une heure.

Pour la cuisson :

Utilisez une poêle bien plate. Il faut bien la poêle. Quand la poêle est bien chaude, il faut mettre un peu de beurre au fond puis verser un peu de pâte. Voilà, vous attendez un peu, puis vous la crêpe. C'est tout.

On peut manger les crêpes avec du sucre, de la confiture ou de la crème Chantilly.

Je vais vous donner une petite astuce. Ajoutez dans votre pâte à crêpe un peu de rhum ou de Grand Marnier, ce sont des alcools très parfumés.

④ À vous ! Quel plat savez-vous faire ? Expliquez !

① Vrai ou faux :

	VRAI	FAUX
Il faut au moins six ingrédients.		✓
Il faut faire fondre le beurre.	✓	
On doit laisser reposer.	✓	
On mange toujours les crêpes nature.		✓

② Questions :

1. Quels sont les ingrédients pour faire des crêpes ?

→ Il faut de la farine, des œufs, du lait, un peu de beurre et un peu de sel.

2. Combien de temps faut-il laisser reposer ?

→ Il faut laisser reposer pendant une heure.

3. Quand peut-on mettre du beurre sur la poêle ?

→ On met du beurre quand la poêle est bien chaude.

4. Quelle est l'astuce donnée à la fin ?

→ On peut ajouter un peu de rhum ou du Grand Marnier.

③ Complétez :

Pour faire des crêpes, il faut de la farine, des œufs, du lait, un peu de beurre et un peu de sel.

Alors, il faut exactement:

- 100 grammes de farine,
- deux oeufs
- 250 millilitres de lait
- une cuillère à soupe de beurre fondu
- une pincée de sel.

D'abord, il faut tamiser la farine et mettre le sucre et le sel dans un récipient. Ensuite, on ajoute les oeufs et un quart du lait. On mélange bien (on doit obtenir une pâte homogène et épaisse) et on verse le reste de lait et on mélange. Puis on verse le beurre fondu. On mélange. Voilà, maintenant il faut laisser reposer pendant une heure.

Pour la cuisson :

Utilisez une poêle bien plate. Il faut bien chauffer la poêle. Quand la poêle est bien chaude, il faut mettre un peu de beurre au fond puis verser un peu de pâte. Voilà, vous attendez un peu, puis vous retournez la crêpe. C'est tout.

On peut manger les crêpes avec du sucre, de la confiture ou de la crème Chantilly.

Je vais vous donner une petite astuce. Ajoutez dans votre pâte à crêpe un peu de rhum ou de Grand Marnier, ce sont des alcools très parfumés.

Bon appétit !

④ À vous ! Quel plat savez-vous faire ? Expliquez !