



LA RECETTE DES CRÊPES



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 !

◆ **VOCABULAIRE :**

Écrivez le nom des ingrédients ci-dessous.



a) _____ b) _____ c) _____



d) _____ e) _____ f) _____

◆ **COMPLÉTEZ LE TABLEAU :**

TRADUCTION	INFINITIF	SUJET « ON »	IMPÉRATIF
	→ verser	→ on verse	→ Versez
→	mettre	→	→
→	ajouter	→	→
→	chauffer	→	→
→	attendre	→	→
→	utiliser	→	→
→	mélanger	→	→
→	tamiser	→	→
→	laisser reposer	→	→

◆ LES QUANTITÉS :

gramme - kilogramme - une pincée - une cuillère à soupe

◆ 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 ?

◆ VRAI - FAUX :

1. On met le sel à la fin.
2. Il faut bien mélanger.
3. La poêle doit être bien chaude.
4. On ne mange pas les crêpes sucrées.

Allez plus loin !



Écoutez le dialogue facile: « On fait des crêpes ? »

<https://www.podcastfrancaisfacile.com/dialogue/faire-des-crepes-dialogue-fle-pour-debutant.html>