

LA RECETTE DES CRÊPES

<https://www.podcastfrancaisfacile.com/podcast/recette-des-crepes.html>



Voici les ingrédients pour faire la pâte à crêpes :

Farine



Œufs



Lait



Beurre



Sel



Sucre vanillé
(optionnel)



1) Écoutez et complétez la recette des crêpes avec les ingrédients nécessaires :

Pour faire des crêpes, il faut de la (1) _____, des (2) _____, du (3) _____, un peu de (4) _____ et un peu de (5) _____.

Alors, il faut exactement :

- 100 grammes de (6) _____
- deux (7) _____
- 250 millilitres de (8) _____
- une cuillère à soupe de (9) _____ fondu
- une pincée de (10) _____

D'abord, il faut tamiser la (11) _____ et mettre le (12) _____ [optionnel] et le (13) _____ dans un récipient. Ensuite, on ajoute les (14) _____ et un quart du (15) _____. On mélange bien (on doit obtenir une pâte homogène et épaisse) et on verse le reste de (16) _____ et on mélange. Puis on verse le (17) _____ 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 (18) _____ 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 !

2) Vrai ou Faux ?

- | | | |
|---|------|------|
| a) Il faut au moins six ingrédients. | Vrai | Faux |
| b) Il faut faire fondre le beurre. | Vrai | Faux |
| c) On doit laisser reposer. | Vrai | Faux |
| d) On mange toujours les crêpes nature. | Vrai | Faux |