

# Les crêpes bretonnes

## 1.COMPRÉHENSION ORALE

a. Cliquez sur le lien suivant pour regarder la vidéo de la recette des crêpes bretonnes :

<https://youtu.be/x6WImnnl7us>

b. Ingrédients: cochez (X) les ingrédients utilisés dans la recette

|                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |   |  |
| <input type="checkbox"/> du sucre                                                 | <input type="checkbox"/> de la farine                                             | <input type="checkbox"/> des oeufs                                                | <input type="checkbox"/> des citrons                                                | <input type="checkbox"/> du beurre                                                  |
|  |  |  |  |  |
| <input type="checkbox"/> de la cannelle                                           | <input type="checkbox"/> du sel                                                   | <input type="checkbox"/> une pâte feuilletée                                      | <input type="checkbox"/> de la levure                                               | <input type="checkbox"/> de l'eau                                                   |

c. Remettez les 10 étapes de la préparation dans le bon ordre.

- Incorporez** le lait demi-écrémé progressivement.
- Graissez** une poêle avec du beurre et **versez** une louche de pâte sur la poêle bien chaude.
- Ajoutez** de l'eau, du beurre fondu et une bonne pincée de sel et **mélangez** bien.
- Couvrez** et **laissez** reposer une heure.
- Ajoutez** les œufs un à un et **mélangez** bien entre chaque œuf.
- Mélangez** bien avec une maryse (=une spatule souple) pour éviter les grumeaux.
- Laissez** cuire sur une face environ 30 secondes.
- Dégustez** votre crêpe avec du beurre, du sucre, de la confiture, de la chantilly, de la pâte à tartiner, etc.
- Placez** dans un grand récipient de la farine, du sucre et de la cannelle (facultatif)
- Décollez** les bords avec une spatule et **retournez** la crêpe.

|    |    |    |    |    |    |    |    |    |     |
|----|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|
| 1: | 2: | 3: | 4: | 5: | 6: | 7: | 8: | 9: | 10: |
|----|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|

## 2. À VOUS DE CUISINER !

Maintenant que vous connaissez la recette pour faire des crêpes délicieuses, c'est le moment de faire une dégustation à la maison!! Vous pouvez m'envoyer vos photos!!

