RECETTE CRÊPES CLASSIQUES

Video youtube:
https://www.youtube.com/watch?v=fZwAU493t3s





Regardez la vidéo et glissez les mots suivants à la bonne place.

Reposer / farine / beurre / incorporez / ajoutez / retournez / du sucre / battez/ de la pâte à tartiner / versez / de la confiture / lait / placez / salées / incorporez



- _____ la _____ dans un grand **saladier**
- _____ les œufs entiers
- Puis _____- les à la farine
- Mélangez grossièrement puis _____ un peu de _____ pour mélanger plus facilement jusqu´à l´obtention d´une pâte homogène épaisse ; ….
- Incorporez petit à petit le reste de lait ….
- Vous pouvez faire _____ votre pâte une heure au frigo, elle n´en sera que meilleure.
- Avant de commencer la cuisson des crêpes, _____ le _____ fondu à la pâte.
- Une fois que la crêpe est prête d´un côté, _____ -la.
- Les crêpes sont prêtes à être dégustées avec _____, _____, _____, mais vous pouvez aussi les utiliser pour réaliser des crêpes _____.
- Pour les conserver quelques jours, _____ -les au frigo.

LIVEWORKSHEETS