

# 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 |