RECETTE DES CRÊPES



AUDIO 1· Dificulté : Fácile

1· ÉCOUTE LE DIALOGUE·

2· RÉPONDE

a· Il faut combien de lait ?

_____

b· Il faut combien de farine ?

_____

c· Il faut combien de sel ?

_____

3· VRAI - FAUX

a· Il faut beaucoup de sel· _____

b· Il faut du lait· _____

c· Il faut de la levure· _____

d· Il faut des oeufs· _____

AUDIO 2· Dificulté : Intermediaire

1· ÉCOUTE LA PRÉPARATION DES CRÊPES

2· RÉPONDE

a· Quels sont les ingrédients pour faire des crêpes ?

_____

b) Combien de temps faut-il laisser reposer ?

_____

c) Quand peut-on mettre du beurre sur la poêle ?

_____

d) Quelle est l'astuce donnée à la fin ?

_____

3· 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· _____

LIVEWORKSHEETS

TRANSCRIPTION DIALOGUE

Phil : On fait des crêpes ?

Léa : Bonne idée ! Il faut quoi ?

Phil : Il faut du lait, des oeufs...

Léa : Il faut combien de lait ?

Phil : Il faut 250 millilitres de lait et deux oeufs·

Léa : Est-ce qu'il faut aussi de la levure ?

Phil : Non, pas de levure· Mais il faut de la farine...

Léa : Combien de farine ?

Phil : 100 grammes de farine·

Léa : Et du sel ?

Phil : Oui, il faut un peu de sel·

TRANSCIPTION PRÉPARATION DE 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 !

LIVEWORKSHEETS