

# 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.

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

