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**

				
❒ du sucre	❒ de la farine	❒ des oeufs	❒ des citrons	❒ du beurre
				
❒ de la cannelle	❒ du sel	❒ une pâte feuilletée	❒ de la levure	❒ 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!!

