

# 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/x6Wlmmnl7us>

- 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!!

