LA PÂTE À CRÊPES



1, Regarde la vídeo sur youtube:
https://www.youtube.com/watch?v=UGsvfsrP2fo

2. Pour quelle occasion fait-on des crêpes en France ?

☐ Pour le carnaval ☐ Pour Noël ☐ Pour la chandeleur

3. Quels sont les ingrédients que tu utilises pour faire la pâte à crêpes ?



☐ des oeufs



☐ de la farine



☐ des amandes



☐ du beurre



☐ du sucre



☐ de la cannelle



☐ du lait



☐ des citrons

4. Remets les étapes de la recette en ordre.

A.	Préparez les ingrédients
B.	Utiliser le mixeur si nécessaire pour défaire les grumeaux
C.	Huilez la crêpière
D.	Servez avec de la pâte à tartiner, de la confiture ou de la chantilly
E.	Mélangez le sel, le sucre et la farine
F.	Ajoutez le lait progressivement jusqu'à ce que la pâte se détende
G.	Déposez et étalez la pâte sur une poêle ou crêpière chaude
H.	Ajoutez le beurre fondu
J.	Faites cuire la pâte 1 minutes de chaque côté.
I.	Ajoutez les œufs et mélangez avec le fouet

1. **A** 2.___ 3.__ 4.__ 5.__ 6.__ 7.__ 8.__ 9.__ 10.__

LIVEWORKSHEETS