EXPLOITER UNE RECETTE

Nom : _____ Classe : _____ Date : _____

1. Lis attentivement la recette et fais les exercices qui la suivent.

LES CRÊPES FRANÇAISES

Pour: 4 personnes - **Préparation:** 10 min - **Cuisson**: 15 min

Ingrédients: 250 g de farine, 3 œufs, 500 ml de lait, 50 g de beurre fondu, 30 g de sucre.

Utensiles: un saladier, un fouet, une louche, une poêle, une spatule.

Préparation :

1. Mélange la farine et le sucre dans un saladier.
2. Ajoute les œufs et mélange.
3. Verse le lait petit à petit. Mélange bien.
4. Ajoute le beurre fondu.
5. Verse une louche de pâte dans une poêle chaude.
6. Fais cuire la crêpe 1 à 2 minutes de chaque côté.
7. Sers les crêpes avec du chocolat ou de la confiture.

2. Vrai ou faux? Coche la bonne réponse.

Affirmations	Vrai	Faux
1. Il faut trois œufs.	☐	☐
2. Il faut 500 g de farine.	☐	☐
3. On utilise un fouet.	☐	☐
4. On ajoute le lait avant les œufs.	☐	☐
5. On fait cuire les crêpes dans une poêle.	☐	☐

3. Choisis la bonne réponse.

1. Combien de lait faut-il? ☐ 200 ml ☐ 500 ml ☐ 1 litre

2. Quel ustensile utilise-t-on pour cuire ? ☐ un fouet ☐ une poêle ☐ un saladier

3. Que fait-on après avoir ajouté les œufs ? ☐ On verse le lait ☐ On sert les crêpes ☐ On coupe les fruits

4. Avec quoi peut-on servir les crêpes? ☐ du chocolat ☐ du sel ☐ du fromage

4. Classe les mots en trois listes: ingredients, utensiles, actions.

la farine – un fouet – ajouter – le beurre – une poêle – mélanger – les œufs – une louche – verser – le lait – un saladier – faire cuire

LIVEWORKSHEETS

Ingrédients	Ustensiles	Actions
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____

5. Transforme à l'impératif .

Exemple : Tu mélanges la farine. → Mélange la farine !

Tu ajoutes le sucre. → _____

Vous versez le lait. → _____

Vous préparez la pâte. → _____

Tu fais cuire la crêpe. → _____

6. Associe les titres et les contenus des rubriques.

Rubrique	Réponse	Contenu
1. Le titre		A. Un fouet, une poêle, une louche
2. Les ingrédients		B. Mélange, ajoute, verse, fais cuire
3. Les ustensiles		C. Les crêpes françaises
4. La préparation		D. 250 g de farine, 3 œufs, 500 ml de lait
5. Les informations		E. Pour 4 personnes, préparation : 10 min

7. Complète la préparation avec les verbes à l'impératif.

Mots à utiliser : Ajoute – Verse – Mélange – Fais cuire – Sers

8. _____ la farine et le sucre.
9. _____ les œufs.
10. _____ le lait petit à petit.
11. _____ la crêpe dans une poêle.
12. _____ les crêpes avec de la confiture.

LIVEWORKSHEETS