

NIVEAU 2

La recette des crêpes

Mamie Rose apprend à Léon la recette des crêpes de famille.

Lis le texte

Aujourd'hui, Léon prépare des crêpes avec mamie Rose. D'abord, ils sortent la farine, le sucre, les œufs, le lait et un peu de beurre. Mamie verse la farine dans un grand saladier, puis Léon casse les œufs un par un. Il fait bien attention parce que la coquille ne doit pas tomber dans la pâte. Ensuite, ils ajoutent le lait petit à petit en remuant avec un fouet. La pâte devient lisse et brillante. Mamie Rose fait cuire la première crêpe pendant que Léon prépare la table. L'odeur sucrée remplit toute la cuisine.

Réponds aux questions

1. Avec qui Léon prépare-t-il les crêpes ?

2. Cite trois ingrédients utilisés dans la recette.

3. Pourquoi Léon fait-il attention en cassant les œufs ?

4. Avec quoi remue-t-on la pâte à crêpes ?

5. Que devient la pâte après le mélange ?

6. Que fait Léon pendant que mamie cuit la première crêpe ?

CORRIGÉ

Corrigé : La recette des crêpes

Réponses suggérées. L'enfant peut formuler la réponse avec ses propres mots.

1. Avec qui Léon prépare-t-il les crêpes ?

→ Léon prépare des crêpes avec mamie Rose.

2. Cite trois ingrédients utilisés dans la recette.

→ Trois ingrédients : la farine, le sucre, les œufs, le lait, le beurre (au choix).

3. Pourquoi Léon fait-il attention en cassant les œufs ?

→ Léon fait attention pour que la coquille ne tombe pas dans la pâte.

4. Avec quoi remue-t-on la pâte à crêpes ?

→ On remue la pâte avec un fouet.

5. Que devient la pâte après le mélange ?

→ La pâte devient lisse et brillante.

6. Que fait Léon pendant que mamie cuit la première crêpe ?

→ Léon prépare la table.