Les crêpes

La recette en images

Lis la recette avec un adulte : les dessins montrent ce qu'il faut faire, dans l'ordre.

Les ingrédients (environ 12 crêpes)



250 g de farine



4 œufs



50 cl de lait



2 cuillères de sucre



1 pincée de sel



50 g de beurre fondu

Les étapes

1



Je me lave bien les mains.

2



Je verse la farine, le sucre et le sel dans le saladier.

3



Je fais un trou au milieu et j'ajoute les œufs.

4



Je verse le lait petit à petit en tournant le fouet.

5



On fait fondre le beurre et on l'ajoute à la pâte.

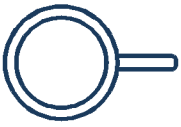
avec un adulte

6



La pâte se repose une heure.

7



On fait cuire les crêpes dans la poêle chaude.

avec un adulte

8



Je garnis ma crêpe : sucre, confiture ou chocolat.

Les crêpes

Je coche les étapes

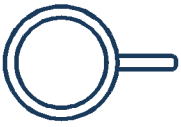
Quand un ingrédient est prêt, coche sa case. Puis coche chaque étape quand elle est faite.

Les ingrédients (environ 12 crêpes)

- ☐ 250 g de farine
- ☐ 4 œufs
- ☐ 50 cl de lait
- ☐ 2 cuillères de sucre
- ☐ 1 pincée de sel
- ☐ 50 g de beurre fondu

Les étapes

1. ☐  Je me lave bien les mains.
2. ☐  Je verse la farine, le sucre et le sel dans le saladier.
3. ☐  Je fais un trou au milieu et j'ajoute les œufs.
4. ☐  Je verse le lait petit à petit en tournant le fouet.
5. ☐  On fait fondre le beurre et on l'ajoute à la pâte.

   avec un adulte
6. ☐  La pâte se repose une heure.
7. ☐  On fait cuire les crêpes dans la poêle chaude.

   avec un adulte
8. ☐  Je garnis ma crêpe : sucre, confiture ou chocolat.