

CRÊPES

Ingrédients:

1/4 l de lait
1/4 l d'eau
4 oeufs
1 cuillerée à café de sel
2 cuillerées à café de vanille
3 cuillerées à soupe de sucre en poudre
3 cuillerées à soupe d'huile
320 g de farine
huile, beurre, sucre, confiture

Fouetter bien les ingrédients liquides (lait, eau, oeufs, vanille, huile). Tamiser la farine avec le sel et le sucre et incorporer ce mélange peu à peu au mélange liquide. Bien remuer. Mettre la pâte au réfrigérateur pendant au moins une heure. Ensuite chauffer une poêle bien graissée sur un feu vif. Y verser une louche de pâte et tourner afin de couvrir le fond de la poêle. Quand les rebords de la crêpe commencent à dorer (environ 1 mn), la tourner et la laisser cuire encore 30-45 secondes. Glisser sur une assiette et saupoudrer de sucre. On peut également y mettre du beurre et du sucre, de la confiture, des fruits frais, etc. Pour 8 personnes.

ACTIVITÉS

1. Étudiez bien les différentes recettes et remplacez les verbes dans celle-ci avec un autre verbe synonyme ou équivalent.
2. Faites des recherches sur Internet pour trouver avec quelles fêtes on associe les crêpes en France.
3. Imaginez 10 combinaisons différentes pour remplir des crêpes et donnez à chacune un nom imaginaire. Créez la carte d'une crêperie en utilisant ces noms et en les illustrant avec des dessins ou des images.
4. Divisez la recette en trois parties, préparation, cuisson et dégustation. Faites une description plus détaillée de ces trois parties avec ustensiles, ambiance ou difficultés.
5. Organisez une dégustation de crêpes à école. Préparez les crêpes à l'avance. Saupoudrez-les de sucre pour qu'elles ne collent pas et réchauffez-les à la dernière minute.

