



1 - Mélanger la farine, le sucre, le sucre vanillé, les œufs, l'huile et le lait.

- une cuillère à soupe
- une poêle
- une spatule
- une louche

Les ingrédients

Le déroulement

Les ustensiles

- 3 œufs
- 500 ml de lait
- du sucre
- du sucre vanillé
- 250 g de farine
- de l'huile
- du sel



2 - Verser la pâte dans la poêle avec la louche, cuire un côté et retourner la crêpe avec une spatule.

La recette : découpe les différentes étiquettes et reconstitue la recette des crêpes.

La pâte à crêpes



Bon appétit !



La recette

Exercices

1 Quel est le nom de cette recette ?

Handwriting lines for the answer to question 1.

2 Combien d'œufs faut-il ?

Handwriting lines for the answer to question 2.

3 Quelle quantité de farine faut-il ?

Handwriting lines for the answer to question 3.

4 Donne le nom de 2 ustensiles utilisés.

Handwriting lines for the answer to question 4.

5 Avec quoi retourne-t-on les crêpes ?

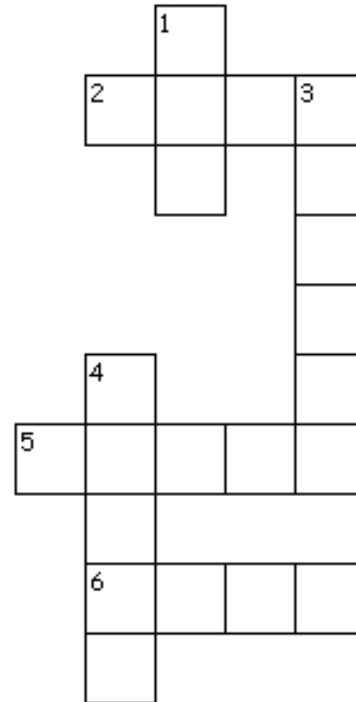
Handwriting lines for the answer to question 5.

La recette des crêpes



Mots croisés :

Lis les définitions et retrouve les mots de la recette.



- 1- On en met une pincée
- 2- On le casse. Il y a du jaune et du blanc
- 3- Elle est faite avec du blé.
- 4- Elle est grasse
- 5- ça donne un goût sucré à la pâte.
- 6- Ingrédients liquide et blanc.

