

Pour cet exercice tu dois retrouver l'ordre de la recette.

Copie et coupe chaque étape et colle-les dans le cadre correspondant.

3 œufs.

4.Laisser reposer la pâte pendant 1 heure.

1demi-litre de lait.

1.Dans un saladier, verser la farine, le sucre, le sel.

3.Quand la pâte est bien lisse, ajouter l'huile.

1 demi cuillère de sel.

250g de farine.

La pâte à crêpe.

6.Déguster les crêpes avec du sucre, de la confiture...

Une cuillère à soupe d'huile.

30g de sucre en poudre.

Ingrédients pour 20 crêpes.

2.Creuser un puits, casser les œufs dedans.

5.Dans une poêle chaude et graissée, verser la pâte et faire cuire les crêpes.

Nom de la recette

Nombre de personnes :

Ingrédients

ustensiles

Préparation :

