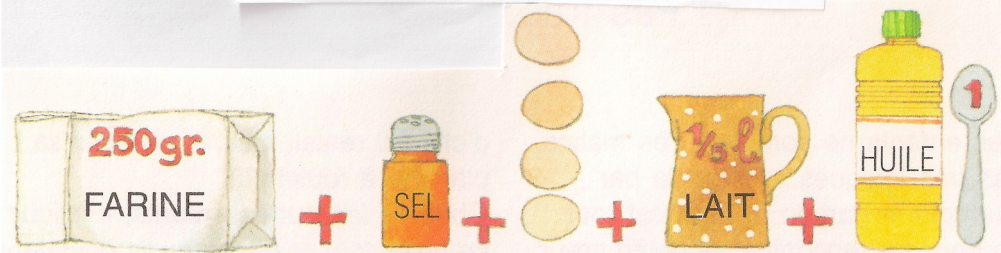


Les crêpes



Les crêpes



Laisse reposer la pâte pendant 2 heures.



Si nécessaire, rajoute un peu d'eau gazeuse pour obtenir une pâte liquide.

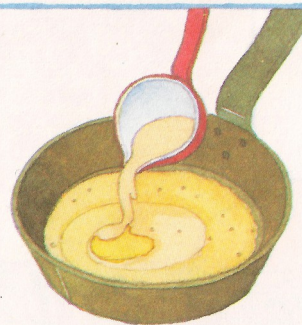
Lorsque la crêpe est rôtie d'un côté,





retourne-la avec une spatule. Si tu te sens habile, fais-la sauter en l'air...



Huile la poêle et fais-la chauffer.



1. Ce texte	est une recette de cuisine. ●	
	raconte une histoire. ●●	
	donne des informations. ●●●	
2. Combien y a-t-il de mots dans le titre ?		
	Il y a 3 mots. ●	
	Il y a 2 mots. ●●	
	Il y a un mot. ●●●	
3. Combien faut-il d'oeufs ?		
	Il faut 4 oeufs. ●	
	Il faut 3 oeufs. ●●	
	Il faut 5 oeufs. ●●●	
4. Quelle quantité de farine faut-il ?		
	Il faut 250 grammes de farine. ●	
	Il faut 25 grammes de farine. ●●	
	Le texte ne le dit pas. ●●●	
5. Que doit-on utiliser pour faire cuire les crêpes ?		
	On les fait cuire dans une casserole. ●	
	On les fait cuire dans une poêle. ●●	
	On les fait cuire dans un four. ●●●	
6. Quelle quantité de beurre doit-on ajouter ?		
	Il faut ajouter 200 grammes de beurre. ●	
	Il n'y a pas de beurre dans cette recette. ●●	
	Il faut ajouter 100 grammes de beurre. ●●●	

7. La pâte doit reposer...	une heure. ●	
	deux heures. ●●	
	trois heures. ●●●	
8. Que fait-on au tout début de la recette ?		
	On fait chauffer la poêle. ●	
	On met de l'eau dans un saladier. ●●	
	On met la farine dans un saladier. ●●●	
9. Que met-on en même temps que les oeufs ?		
	On met du poivre. ●	
	On met du sel. ●●	
	On met du sucre. ●●●	
10. Que peut-on ajouter pour rendre la pâte liquide ?		
	On peut ajouter du sucre. ●	
	On peut ajouter de l'eau gazeuse. ●●	
	Le texte ne le dit pas. ●●●	
11. Quand doit-on retourner la crêpe ?		
	On la retourne quand elle est rôtie d'un côté. ●	
	Le texte ne le dit pas. ●●	
	On ne la retourne jamais. ●●●	
12. Quelle quantité d'huile doit-on utiliser ?		
	On doit utiliser une bouteille entière d'huile. ●	
	On doit utiliser une cuillère d'huile. ●●	
	On n'utilise pas d'huile dans cette recette. ●●●	