

La recette des crêpes

correctif



Remets les images en ordre.



250g



50g



500ml

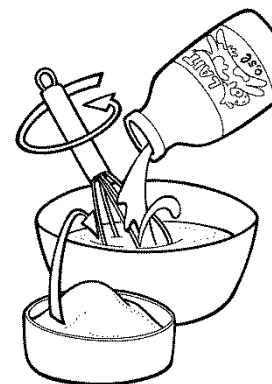
Les ingrédients



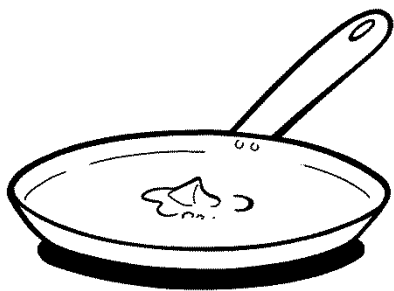
Peser la farine



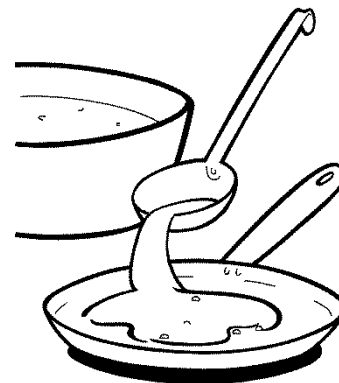
Casser les œufs et ajouter
le sucre vanillé.
Et mélanger le tout



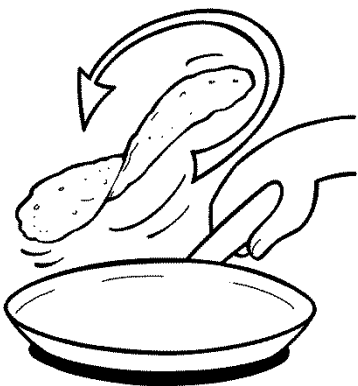
Ajouter le lait. Et
mélanger



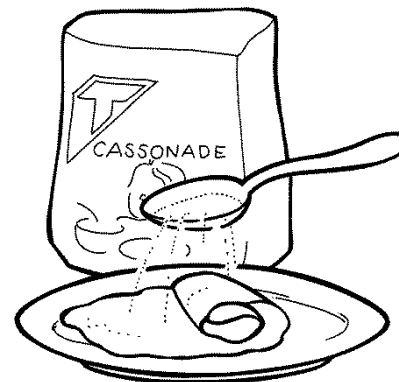
Beurrer la poêle (ou crêpière)



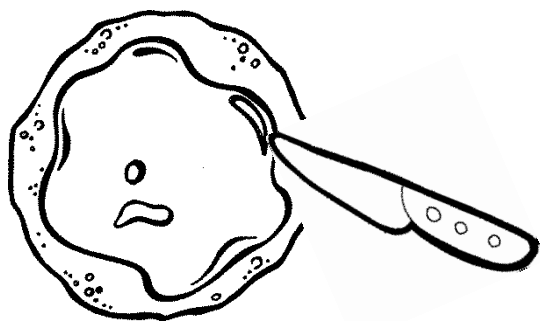
Verser une louche de pâte dans la crêpière.



Faire cuire la crêpe des deux côtés.



Saupoudrer de sucre ou de cassonade.



Ou tartiner de
confiture.

C'est l'heure
du gouter.



Déguster....



À vos fourneaux!



La recette des crêpes



Remets les images en ordre.



1

2



3

4

5

6



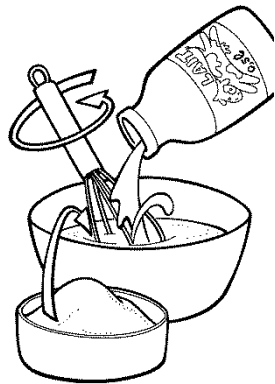
7

8

9

10





Ajouter le lait. Et
mélanger



Casser les œufs et ajouter
le sucre vanillé.
Et mélanger le tout

250g



50g

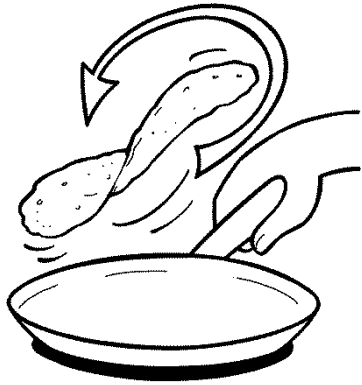


500ml

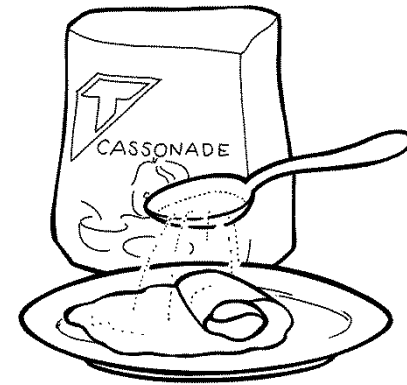
Les ingrédients



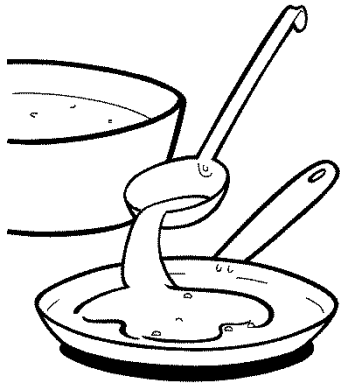
Peser la farine



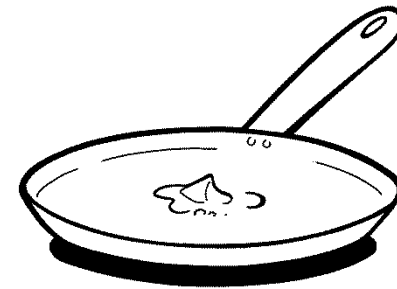
Faire cuire la crêpe des deux côtés.



Saupoudrer de sucre ou de cassonade.



Verser une louche de pâte dans la crêpière.

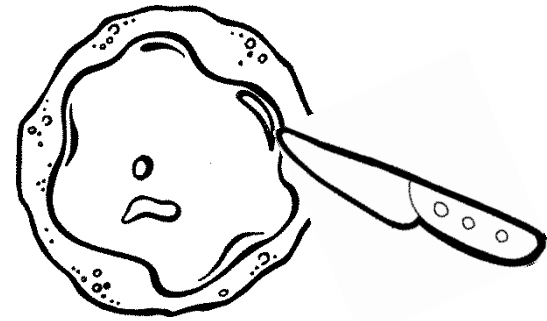


Beurrer la poêle (ou crêpière)

C'est l'heure
du gouter.



Déguster....



Ou tartiner de
confiture.

C'est l'heure
du gouter.



Déguster....



Ou tartiner de
confiture.