

La pâte à crêpe

Conseils aux adultes pour travailler le langage oral à partir de la recette.

1) **Faire nommer les ingrédients.** Il y a des ingrédients connus. Vous pouvez nommer les ingrédients sur chaque photo, puis votre enfant va chercher l'ingrédient.

2) **Faire nommer les ustensiles :** procéder de la même façon que pour les ingrédients.

3) **Pendant la préparation de la pâte à crêpes :** L'enfant observe la photo et dit ce qu'il faut faire. Puis vous lisez la phrase qui correspond à l'étape.

Il faut insister sur **le nom des ingrédients, des ustensiles** mais aussi sur **les mots (verbes) qui disent ce qu'il faut faire.**

J'ai mis en gras les mots qui disent ce qu'il faut faire pour chaque étape. J'ai souligné les mots qui sont des outils pour construire des phrases plus longues.

Vous pouvez bien sûr modifier les quantités selon le nombre de crêpes souhaité !

Les quantités de cette recette permettent de réaliser une vingtaine de crêpes.

Voilà c'est parti !

Les ingrédients :



500 g de farine



5 oeufs



1 litre de lait



2 cuillères d'huile



du sel

Les ustensiles :



un saladier



une cuillère à soupe



une cuillère en bois

Les étapes de la recette



Verser la moitié de **la farine** **dans le saladier.**



Casser **les œufs** un par un.



Mélanger les œufs et la farine au fur et à mesure **avec la cuillère en bois**.

Verser **du lait** et **mélanger avec la cuillère en bois**.



Verser **un peu de farine** et mélanger **avec la cuillère en bois**.

Refaire la même chose : verser du lait et de la farine et mélanger avec la cuillère en bois.

Refaire cette étape jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de lait ni de farine.





Verser les deux **cuillères à soupe** d'**huile**.



Ajouter du **sel**.

La pâte à crêpe est prête. Il faut attendre avant de faire cuire les crêpes.



Fais cuire les crêpes.

Et voilà ! Régale-toi !