

le défi crêpes



Tu aimes les crêpes ? Tout le monde aime les crêpes ! Lis cette recette et prépare des crêpes pour ta famille. Partage les photos sur Instagram ou Twitter (demande la permission à tes parents) avec le hashtag #DefiCrepes. Tague aussi @Linguascope et ton école. Si ta photo est sélectionnée, tu peux gagner des prix pour ton école.

les ingrédients



250 grammes
de farine



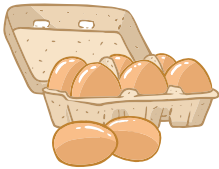
500 millilitres
de lait



2 cuillères à soupe
de sucre



50 grammes
de beurre fondu

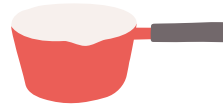


4 œufs

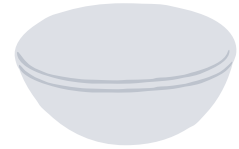


une pincée de sel

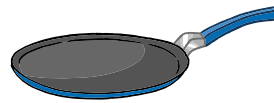
Les ustensiles



une casserole



un saladier



une poêle (à frire)



un verre mesureur



une assiette



un fouet



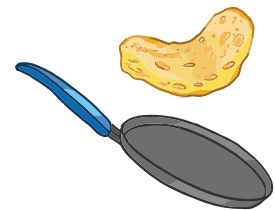
une louche



une spatule

La préparation

- Fais fondre le beurre dans une casserole.
- Mets la farine dans un saladier avec le sel et le sucre.
- Ajoute les œufs et mélange doucement avec un fouet.
- Ajoute le lait froid petit à petit et continue à mélanger.
- Quand la pâte est assez fluide, ajoute le beurre fondu. Mélange bien.
- Mets un peu d'huile dans une poêle.
- Quand la poêle est chaude, verse une louche de pâte au milieu.
- Fais tourner la poêle pour répartir la pâte sur toute la surface.
- Quand le bord de la crêpe se colore en roux clair, retourne la crêpe.
- Laisse cuire environ une minute de l'autre côté. La crêpe est prête.
- Déguste avec du sucre, de la confiture, du miel, du sirop d'érable, ou du chocolat à tartiner.



#DefiCrepes @Linguascope