

ATELIER DES CRÊPES

INFORMATION

La Chandeleur est la fête des crêpes qui a lieu le 2 février.

Les Galettes sont des crêpes salées alors que les Crêpes sont sucrées.

INGRÉDIENTS pour la pâte

- Des œufs
- De la farine
- Du lait
- Du sel
- Du beurre / De l'huile d'olive

INGRÉDIENTS pour l'accompagnement

- Du sucre
- Du citron
- De la confiture de fraise
- Du Chantilly
- Du sirop au chocolat

RECETTE

- Battre trois œufs dans un saladier.
- Ajouter un verre de farine et deux verres de lait et battre à nouveau.
- Mettre un peu de beurre ou d'huile d'olive dans une poêle chaude.
- Verser la pâte dans la poêle.
- Quand la crêpe est cuite d'un côté, retourner la crêpe.
- Ajouter un accompagnement à volonté : du sirop au chocolat, de la confiture, etc.
- Servir la crêpe chaude. Bon appétit !

GROUPES ET MATÉRIEL (3 personnes)

- 4 verres (3 pour la boisson et 1 pour mesurer)
- 3 assiettes
- Serviettes
- 3 œufs
- 1 verre de farine
- 2 verres de lait (1/2 litre)
- Du sirop au chocolat
- De la confiture
- Du Chantilly
- Un saladier en plastique dur
- Une fourchette pour battre
- Une boisson