



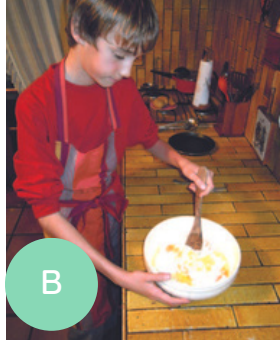
# Fiches thématiques

## CHANDELEUR

### La recette des crêpes pour la Chandeleur

Voici la recette des crêpes. Ce n'est pas compliqué  
et en plus, c'est très bon !

1. Lis la recette des crêpes et  
associe chaque consigne à la  
photo correspondante.



#### Liste des ingrédients

- 250 g farine
- 50 cl de lait
- 3 oeufs
- une pincée de sel



#### Liste des ustensiles de cuisine

- un saladier
- une louche
- une cuillère en bois
- une poêle
- un fouet



1. Mets dans le saladier la farine et le sel.
2. Casse les 3 oeufs dans le saladier.
3. Mélange-les bien avec la farine et le sel.
4. Verse le lait petit à petit sans arrêter de tourner.
5. Laisse reposer la pâte pendant une heure.
6. Avec ton papa ou ta maman, fais chauffer la poêle. Puis, prends de la pâte avec une louche et verse-la sur toute la surface de la poêle.
7. Fais cuire la crêpe et retourne-la en la faisant sauter en l'air. Attention à ne pas la faire tomber par terre !
8. Une fois que les deux côtés de la crêpe sont cuits,
9. fais glisser la crêpe dans une assiette.

Bonne dégustation !!