



Recette

La pâte à crêpes

Complète la recette en collant les étiquettes à leur place.

Ingrédients pour 20 crêpes

| | | | | | |
|-----------------|----------------------|-------------------------|--------|----------------------------|-------------------------------|
| | | | | | |
| 250 g de farine | 1 demi-litre de lait | 30 g de sucre en poudre | 3 œufs | 1 cuillère à soupe d'huile | 1 demi-cuillère à café de sel |

Préparation

1. Dans un saladier, verser la farine, le sucre et le sel.

2. Creuser un puits, casser les œufs dedans. Mélanger en versant le lait petit à petit.

3. Quand la pâte est bien lisse, ajouter l'huile.

4. Laisser reposer la pâte pendant 1 heure.

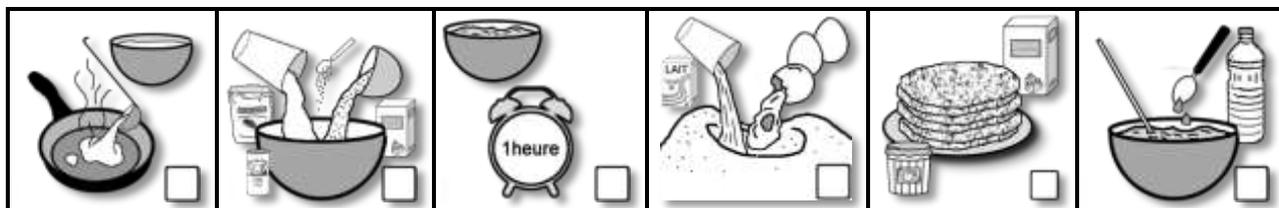
5. Dans une poêle chaude et graissée, verser la pâte et faire cuire les crêpes.

6. Déguster les crêpes avec du sucre, de la confiture,...

✂️ Étiquettes à découper pour 4 élèves

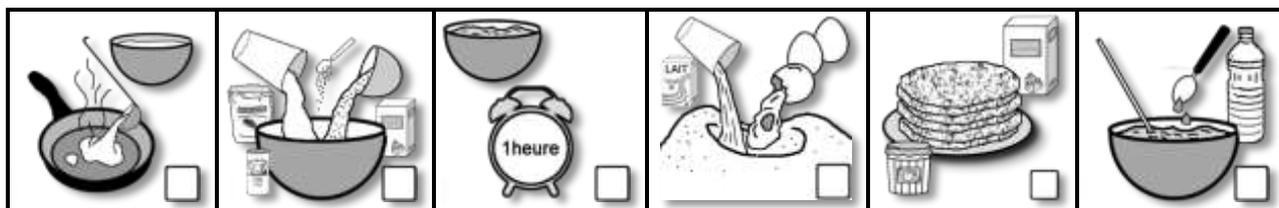
✂️

✂️ Découpe les étiquettes.
Colle-les sur la recette de la
pâte à crêpes.



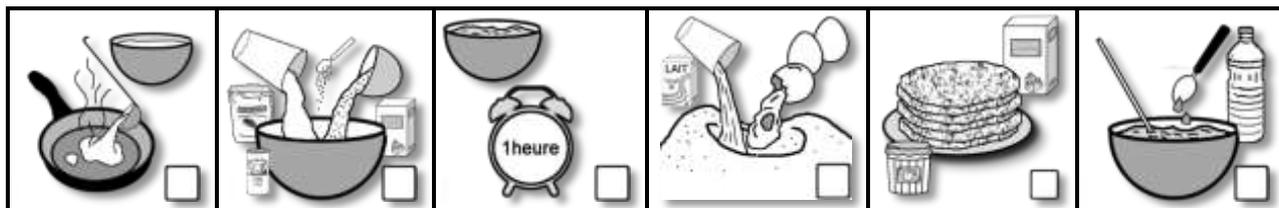
✂️

✂️ Découpe les étiquettes.
Colle-les sur la recette de la
pâte à crêpes.



✂️

✂️ Découpe les étiquettes.
Colle-les sur la recette de la
pâte à crêpes.



✂️

✂️ Découpe les étiquettes.
Colle-les sur la recette de la
pâte à crêpes.

