



Une recette de crêpes (Füge den passenden Artikel ein. Ajoute l'article qui convient.)

On fait _____ soirée crêpes ? » En France, en Belgique, en Suisse ou encore _____ Québec : le 2 février, c'est _____ Chandeleur ! Et c'est la fête _____ crêpes ! Les crêpes sont originaires de Bretagne, _____ crêpes se dégustent aujourd'hui avec différents accompagnements salés ou sucrés. Tu en as déjà _____ eau à la bouche ? Alors, sors ta poêle car aujourd'hui tu apprends _____ français avec _____ crêpes ! D'où viennent _____ crêpes ?



Selon _____ historiens, _____ crêpes existent depuis environ 7 000 ans avant notre ère, sous forme _____ galettes. On mixe plusieurs céréales avec _____ eau. Au XIIIe siècle _____ crêpe apparaît dans le nord-ouest de la France, en Bretagne, quand _____ culture _____ sarrasin arrive. C'est _____ variété _____ blé _____ couleur noire. Aujourd'hui, on utilise aussi _____ farine _____ froment qui donne un aspect blanc _____ crêpe.

La recette des crêpes pour 4 personnes

Les ingrédients :

250 grammes _____ farine _____ froment

50 grammes _____ beurre

4 œufs

50 centilitres _____ lait

10 centilitres _____ eau

Les ustensiles :

Un saladier

Un fouet

Une poêle

Une spatule

Weitere anspruchsvolle Proben für viele Schulfächer findest Du auf unserer Partnerseite www.CATLUX.de. Dort gibt es ausführliche Musterlösungen, Proben, Lernzielkontrollen, Schulaufgaben und Klassenarbeiten für alle Schularten, Klassen und Fächer, passend zum aktuellen Lehrplan.

La préparation

Commencez par verser la farine de froment ou de sarrasin dans un saladier

Versez le lait progressivement, en battant avec un fouet

Versez l'eau progressivement, en battant avec un fouet

Faites fondre le beurre dans une poêle en faisant attention qu'il ne devienne pas marron

Ajoutez le beurre fondu

Cassez et ajoutez les œufs

Laissez reposer la pâte à crêpes entre 30 et 45 minutes au frais

Graissez votre poêle à crêpes (= à « fond plat ») avec un peu de beurre ou d'huile

Versez une louche de pâte et étalez-la sur la poêle

Laissez votre crêpe cuire deux minutes avant de la faire sauter ou de la retourner avec une spatule

Laissez cuire l'autre face deux minutes

Dégustez vos crêpes avec une garniture salée : jambon, champignons, saumon (hmmmmmm!)
ou sucrée : sucre, caramel au beurre salé, chocolat, confiture... selon votre imagination !

On fait **une** soirée crêpes ? » En France, en Belgique, en Suisse ou encore **au** Québec : le 2 février, c'est **la** Chandeleur ! Et c'est la fête **des** crêpes ! Les crêpes sont originaires de Bretagne, **les** crêpes se dégustent aujourd'hui avec différents accompagnements salés ou sucrés. Tu en as déjà **l'eau** à la bouche ? Alors, sors ta poêle car aujourd'hui tu apprends **le** français avec **des** crêpes !

D'où viennent **les** crêpes ?

Selon **les** historiens, **les** crêpes existent depuis environ 7 000 ans avant notre ère, sous forme **de** galettes. On mixe plusieurs céréales avec **de l'eau**. Au XIIIe siècle **la** crêpe apparaît dans le nord-ouest de la France, en Bretagne, quand **la** culture **du** sarrasin arrive. C'est **une** variété **de** blé **de** couleur noire. Aujourd'hui, on utilise aussi **de la** farine **de** froment qui donne un aspect blanc **à la** crêpe.

250 grammes **de** farine **de** froment

50 grammes **de** beurre

4 œufs

50 centilitres **de** lait

10 centilitres **d'**eau