

# ATELIER DE CUISINE



Recette des \_\_\_\_\_

Qu'est-ce que c'est ?

---

---

Raconte une anecdote sur le dessert !

---

---

Et maintenant, fais la recette !






🕒 Temps :  
15 min.

👤 Pour :  
15 crêpes

📊 Difficulté :  
2 sur 4

## INGRÉDIENTS

Complète la liste des ingrédients avec les mots suivants :  
œufs - sucre - lait - farine - beurre

- 🍲 4 grandes cuillères de  \_\_\_\_\_
- 🍲 300 g de  \_\_\_\_\_
- 🍲 3  \_\_\_\_\_
- 🍲 50 g de  \_\_\_\_\_
- 🍲 60 cl de  \_\_\_\_\_

## PRÉPARATION

Observe les photos et remets les étapes dans l'ordre.



- a) Faire chauffer la poêle.
- b) Verser petit à petit le lait et mélanger.
- c) Mettre un peu de pâte dans la poêle.
- d) Tourner la crêpe.
- f) Mettre la farine dans un saladier. Ajouter les œufs et le sucre. Mélanger doucement.
- e) Mettre la crêpe cuite dans une assiette.

Bon appétit !