

Les élèves de grande section A font des crêpes !

« Avant de faire cuire les crêpes, il faut faire la pâte ! Nous avons pris un grand saladier et mis les ingrédients suivants dedans :

1 kilo de farine

2 litres de lait

1 pincée de sucre en poudre

6 œufs

1 cuillère à soupe d'huile

1 pincée de sel



Après, nous avons suivi la recette !

Dans le saladier, nous avons versé la farine, le sucre et le sel.

Ensuite, nous avons creusé un puits et cassé les œufs dedans.

On a mélangé en versant le lait petit à petit.

Quand la pâte a été bien lisse, nous avons ajouté l'huile.

Nous avons laissé reposer la pâte pendant 1 heure.

Avec une crêpière, nous avons fait cuire les crêpes.

Enfin, nous avons dégusté les crêpes avec du sucre, de la confiture ou encore de la pâte à tartiner au chocolat ... Hummm !

