

La recette des crêpes

Objectif : Comprendre une recette de cuisine

Compétences : Compréhension orale, Lexique cuisine

Support : <https://www.youtube.com/@ressourcetonfle/videos>

Niveau : A1 – A2



I. **Mise en route.** Lis et répond aux questions.

- Quels sont vos desserts préférés ?
- Quels desserts français vous connaissez ?

II. **Les ingrédients.** Coche les cases des ingrédients nécessaires pour la pâte à crêpes.



Farine



Crème
fraîche



Sucre



Fromage



Sel



Œuf



Beurre



Huile



Lait



Arômes



Chocolat

III. **Les mesures.** Complète le texte suivant avec les mots suivants :

cuillères à soupe - grammes – litre _ œufs – un petit peu de – pincées

Aujourd'hui, je vous présente une recette typique de la France. Il s'agit de la recette des crêpes. Pour faire de bonnes crêpes, vous aurez besoin de 500 _____ de farine, 4 _____ de sucre, 2 _____ de sel, 8 _____, 100 _____ de beurre, 1 _____ de lait, et le petit secret, ce sont les arômes, comment vous allez parfumer votre crêpe. Chaque famille, maison, a sa propre recette. La mienne, c'est celle-ci : _____ rhum ambré, _____ fleur d'oranger et de la vanille liquide. Passons maintenant à la recette.

IV. Les ustensiles et vocabulaire spécifique.

Associe les mots et les illustrations.

Un saladier

•

•

Une cuillère

•

•

Un robot

•

•

La pâte

•

•

Un puit

•

•

une poêle

•

•

La cuisson

•

•



IV. Quiz crêpes.

1. Qui a inventé la première crêpe ?
 - a. Les égyptiens.
 - b. Les grecs.
 - c. Les romains.

2. Quelle est la différence entre les crêpes et les galettes ?
 - a. Les crêpes sont salées et les galettes sont sucrées.
 - b. Les crêpes sont sucrées et les galettes sont salées.

3. Quelle est la date de la Chandeleur en France ?
 - a. Le 2 janvier.
 - b. Le 2 février.
 - c. Le 3 mars.