

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.

Réponses libres.

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 grammes de farine, 4 cuillères à soupe de sucre, 2 pincées de sel, 8 œufs, 100 grammes de beurre, 1 litre 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 : un petit peu rhum ambré, un petit peu 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.