

Transcription

Bonjour à tous et bienvenue sur Ressource ton FLE !

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 de rhum ambré, un petit peu de fleur d'oranger et de la vanille liquide. Passons maintenant à la recette.

Je mets 500 grammes de farine dans le saladier, ensuite, 4 cuillères à soupe de sucre, et les deux pincées de sel. Et je mélange. Dans le puits, j'ajoute les 8 œufs. Quand la pâte s'épaissit, je rajoute le beurre, puis, le lait, de façon progressive. Et puis, bon, il reste toujours des grumeaux. Alors, en réalité, on finit toujours les crêpes avec un robot. Ma pâte est presque prête, il manque les ingrédients secrets : un petit peu de rhum, un petit peu de fleur d'oranger, et un petit peu de vanille et je mélange.

Ma pâte est terminée, on va passer à la cuisson des crêpes. Je vais avoir besoin d'une crêpière ou d'une poêle. Je vais prendre un tout petit peu d'huile pour passer sur ma crêpière afin qu'elle n'attache pas, et on y va ! Hop ! On prend son petit tour. On fait comme on peut. Voilà... Je ne suis pas une spécialiste du tournage de crêpes. On dirait presque un cœur. On la retourne. On contrôle sa cuisson.

Et voilà ! Notre crêpe est terminée ! Alors, avec des crêpes bien parfumées, pas besoin d'autre chose, qu'un tout petit peu de sucre. On la soupoudre de sucre. Et puis, il n'y a plus qu'à vous souhaiter une bonne dégustation. Bon appétit ! C'est trop bon ! Si cette vidéo vous a plu, ou que vous souhaitez d'autres recettes, ou d'autres surprises, n'hésitez pas à vous abonner à cette chaîne et à mettre un petit pouce. Merci beaucoup et à bientôt