

[faire des crêpes](#) ; [glosor.eu](#) ; [dia](#) ; [devoir](#) ;



Bonjour. Donc chose promise, chose due, aujourd'hui je vous montre la recette des crêpes et comment faire les crêpes. Je vous mets au défi, je vais vous faire une crêpe en moins de cinq minutes. Mais avant, je vais vous montrer les ingrédients. Alors regardez : pour dix crêpes on a besoin de 125 g de farine, 2 œufs, ¼ de litre de lait, 25 g d'huile et 2 pincées de sel. Et après, évidemment, pour mettre sur les crêpes, on peut mettre du Nutella par exemple ou du sucre ou même faire des crêpes salées. Mais aujourd'hui, ce qui nous intéresse, c'est réussir à faire une crêpe en moins de cinq minutes. Prêt ? Top

chrono ! Vous mettez tout ça dans le récipient, pas besoin d'avoir un ordre précis. Les œufs, vous les cassez dedans. Un petit peu de sel. Évidemment, il faut le mixeur, indispensable. Bien mixer. On allume le gaz. Alors, important, la poêle doit être chaude, tchiit... chaude, mais pas très chaude, chaude. La louche... Et c'est parti. Alors, regardez bien, c'est là le secret. Il faut bien étaler la pâte pour que la crêpe ne soit pas trop épaisse. On attend un peu. Voilà, donc vous voyez que ça commence à devenir dur. Et alors, quand ça commence... alors, il faut mettre de l'huile sur la poêle avant, évidemment, pour pas que ça accroche. Et on a bientôt fini, il ne faut surtout pas que la crêpe accroche hein, mais enfin, elle a accroché. Bon, voilà ! Bon, c'est pas terrible, mais c'est le premier essai. C'est parti, je vais la faire sauter. Vous êtes prêts ? Et hop, la crêpe a sauté, comme je vous l'avais promis. Elle n'est pas très belle, mais c'est normal, la première est toujours ratée. La première crêpe, c'est toujours la moins bonne. Et celle-là, c'est la première. Attention, attention ! On a la crêpe qui est bientôt finie, ça fait moins de cinq minutes. Voilà, voilà ! Et c'est parti, on la met... voilà ! Et notre crêpe est faite. Vous pouvez rajouter évidemment un peu de sucre, si vous voulez, ou vous pouvez faire même des crêpes salées, voilà. Et vous pouvez rajouter sinon... parce que moi j'aime bien comme ça, avec du Nutella. Voilà, voilà, hop ! Voilà ! Ensuite, vous faites rouler votre crêpe, comme ça, ça évitera de voir qu'elle est moche. Et voilà ! Une crêpe en moins de cinq minutes. Donc, voilà, chose promise, chose due. J'espère que vous allez être nombreux à faire des crêpes. Vous me les raconterez sur Facebook. Au revoir !



utmaning	défi
minus, mindre	moins
jag skall	je vais
visa	montrer
behöva, ha behov av	avoir besoin de
mjöl	farine
ägg	œuf
mjölk	lait
olja	huile
nypa	pincée
salt	sel
socker	sucre
saltad	salé
lyckas	réussir
färdig, beredd, klar	prêt
behållare, bunke	récipient
ha sönder	casser
däri	dedans
självkligt	évidemment
det behövs, man måste (ha)	il faut
nödvändigt	indispensable
tända, sätta på	allumer
stekpanna	poêle
måste	doit
slev	louche
breda ut	étaler
smet, deg	pâte
tjock	épais
hård	dur
bli	devenir
fastna, sätta fast	accrocher
hoppa	sauter
missa, misslyckas	rater
tillsätta	rajouter
sedan	ensuite
undvika	éviter
lovat	promis
jag hoppas	j'espère
berätta	raconter
vänta på	attendre

Exercice

1) Pierre veut faire des crêpes en moins de :

- o 15 minutes.
- o 5 minutes.
- o 5 secondes.

2) Parmi ces ingrédients, quel est l'intrus :

- o Du lait.
- o Du beurre.
- o De la farine.

3) Pour faire sa recette, Pierre :

- o Mélange les ingrédients dans un ordre précis.
- o Mélange les ingrédients dans n'importe quel ordre.
- o Utilise une cuillère en bois.

4) Pour faire cuire les crêpes, Pierre utilise :

- o Une casserole.
- o Une poêle.
- o Une cocotte-minute.

5) Grâce à quel ustensile Pierre peut-il étaler la pâte ?

- o Une louche.
- o Une petite cuillère.
- o Une fourchette.

6) Que faut-il utiliser pour que les crêpes n'accrochent pas :

- o De la farine.
- o Du lait.
- o De l'huile.

7) La première crêpe :

- o Est toujours la meilleure.
- o Est souvent ratée.
- o Est inratable.

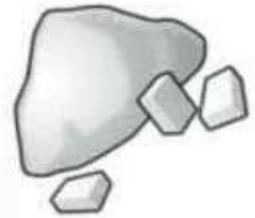
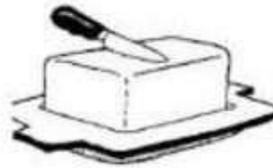
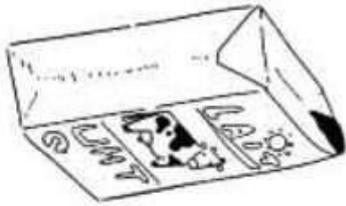
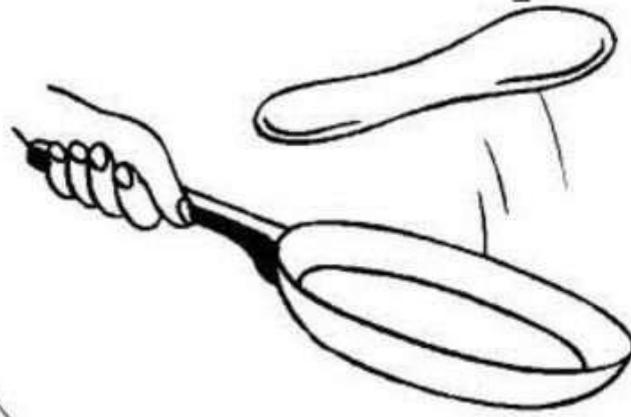
8) Que peut-on rajouter dans les crêpes ?

- o Du piment.
- o Du Nutella.
- o Du soja.

9) Que signifie l'expression « chose promise chose due » ?

- o Quand on a promis, on doit tenir sa promesse.
- o Quand on a tenu sa promesse envers quelqu'un, cette personne doit nous offrir un cadeau.
- o Faire semblant de tenir une promesse.

Vive les crêpes !!!!



LES CRÊPES



un verre d'eau



un verre de lait



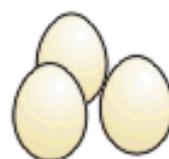
2 verres de farine



2 cuillères de sucre



3 cuillères d'huile



3 oeufs



du sel



Mélange la farine, le sucre et le sel.



Ajoute les oeufs. Mélange bien.



Ajoute l'eau, le lait et l'huile.
Mélange doucement.



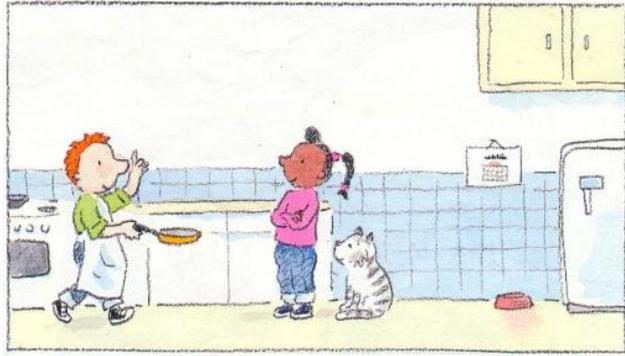
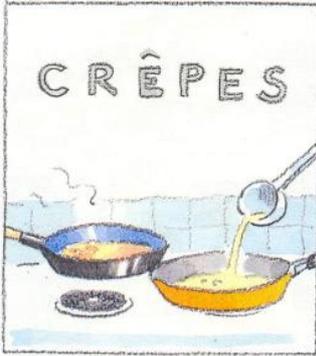
Verse un peu de pâte dans la poêle.
Fais cuire des deux côtés..

Le guide de la chandeleur

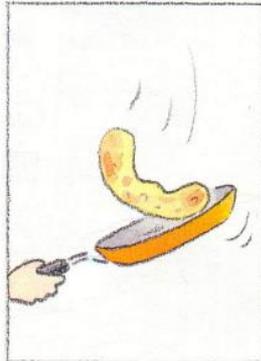
Comment bien faire ses crêpes ?



Lou et Loulou



On va faire des crêpes, Loulou!



Regarde, Loulou, je fais sauter la crêpe!

Tu as vu, la crêpe est revenue dans la poêle!

Je peux essayer, Lou?
Lou lui dit : "Oui".



Où est passée la crêpe?



Méchante chatte!