



La recette des crêpes

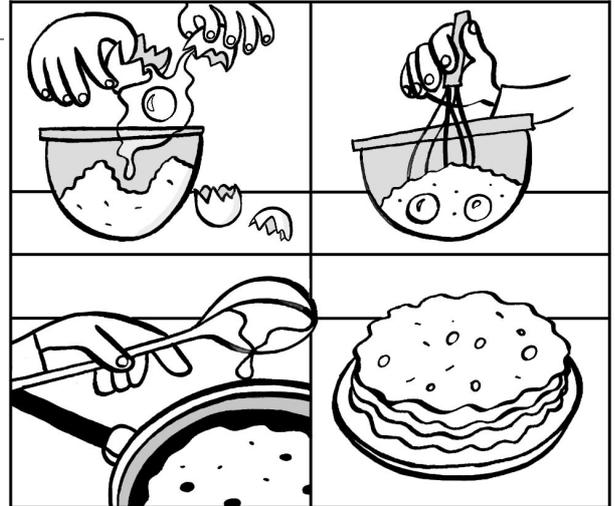
Découvrir

Recette n° 1

Ingrédients :

- 250 g de farine
- 1/2 litre de lait
- 2 œufs
- 1 cuillerée à soupe de beurre fondu
- 1 cuillerée à soupe d'extrait de vanille
- 1 cuillerée à soupe de cannelle en poudre

■ Mettre la farine dans une terrine, y creuser un puits et casser dedans les œufs entiers. Travailler énergiquement la pâte à la fourchette ou au fouet, en mouillant peu à peu avec du lait jusqu'à ce que la pâte « fasse le ruban ». Parfumer avec de la vanille ou de la cannelle. Laisser reposer une heure. Allonger la pâte avec le reste du lait.



- Mettre le beurre dans la poêle. Verser une louchette de pâte en inclinant la poêle et en lui imprimant un mouvement de rotation pour bien étendre la crêpe. La retourner dès qu'elle peut se détacher.
- Servir les crêpes très chaudes.

Quel est le sens, dans la recette, des mots ou expressions suivants ?

1. Le mot *terrine* désigne ici : un pâté de campagne.
 un récipient de terre.
2. Travailler la pâte signifie : la mettre dans le moule.
 la malaxer et la pétrir.
3. Allonger la pâte signifie : l'étaler.
 en augmenter le volume par l'ajout d'un liquide.



Aller plus loin |

Recette n° 2

Ingrédients :

250 g de farine – 1/2 litre de lait – 2 œufs –
1 cuillerée à soupe de beurre fondu –
1 cuillerée à soupe d'extrait de vanille –
1 cuillerée à soupe de cannelle en poudre

- Parfume avec de la vanille ou de la cannelle.
- Retourne-la dès qu'elle peut se détacher.
- Mets le beurre dans la poêle.
- Travaille énergiquement la pâte à la fourchette ou au fouet, en mouillant peu à peu avec du lait jusqu'à ce que la pâte « fasse le ruban ».
- Sers les crêpes très chaudes.
- Allonge la pâte avec le reste du lait.
- Mets la farine dans une terrine, creuse un puits et casse les œufs entiers dedans.
- Verse une louchette de pâte en inclinant la poêle et en lui imprimant un mouvement de rotation pour bien étendre la crêpe.
- Laisse-la reposer une heure.



a Lis la seconde recette et compare-la avec la première.

Quelles différences remarques-tu ?

1. _____
2. _____

b Remets dans l'ordre la recette n° 2.

■ Dans une recette, on trouve le plus souvent :

- le nom de la recette ;
- les ingrédients et les ustensiles nécessaires ;
- le temps de préparation et de cuisson ;
- le déroulement des actions.

■ Une recette est presque toujours rédigée à l'**infinitif** ou à l'**impératif**.

■ Il existe un **vocabulaire propre** à la cuisine.



Retenir

| Lire une recette de cuisine