



TEXTE DE LECTURE

Crêpes

La crêpe est un aliment aimé des petits et des grands. Il existe plusieurs sortes de crêpes.



Selon les goûts, on peut faire des crêpes sucrées ou des crêpes salées. Il existe plusieurs sortes de crêpes salées telles que la crêpe au fromage, la crêpe au saumon, la crêpe italienne et la crêpe aux légumes. Pour ce qui est des crêpes sucrées, il y a la crêpe au sirop d'érable, la crêpe aux fruits et la crêpe au



chocolat. Attention! Si vous allez au restaurant, ne vous trompez pas entre les crêpes et les pancakes. Les pancakes sont plus épais que les crêpes.

Voici une recette de crêpe sucrée.

Ingrédients

2 œufs	1/2 cuillerée à thé de vanille
1 tasse de lait	1 tasse de farine
1 cuillerée à soupe de beurre fondu	beurre

Marche à suivre

- Tout d'abord, casse les œufs dans un bol et bats-les à l'aide d'un fouet.





Marche à suivre (suite)

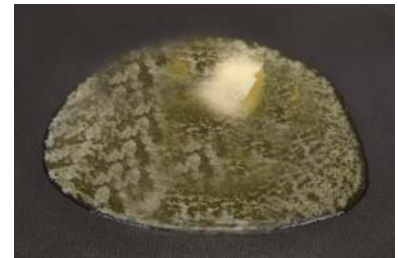
- Ajoute le lait, le beurre fondu et la vanille aux œufs.



- Ensuite, ajoute la farine et bats le mélange.



- Fais fondre un peu de beurre dans une poêle, à feu moyen.



- Verse un peu du mélange dans la poêle. Étends la pâte de manière à former un cercle.

- Fais cuire la crêpe pendant une minute environ. Soulève la crêpe et retourne-la délicatement dans la poêle, car elle se déchire facilement.





Marche à suivre (suite)

- Continue jusqu'à ce qu'il ne reste plus de pâte à crêpe. Si tu en as fait trop, tu peux conserver le reste de la pâte au réfrigérateur.

Quand toutes les crêpes sont cuites, garnis-les de fruits, de sirop d'érable ou de chocolat, ou ajoutes-y de la crème glacée.

Bon appétit!

