

# Atelier de Crêpes et Gaufres

Fête de clôture des cours de Français B1 et d'Histoire Géographie · ESO 4



Lundi 3 juin 2024  
de 8h15 à 10h05

Salle de Langues (208)



# Ingrédients par group

(6 personnes environ)

250 g de farine

4 œufs

$\frac{1}{2}$  litre de lait

50 g de beurre fondu

1 pincée de sel

15 g de sucre

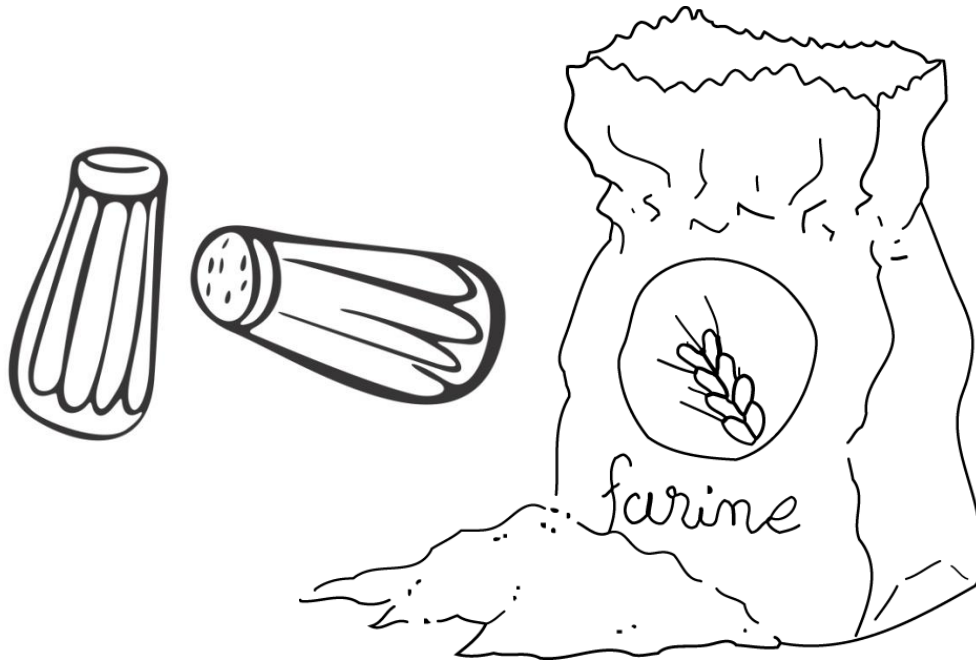
*Mesurer et vérifier que vous avez tous les ingrédients sur votre table.*

**Vous êtes prêts?**  
**Vous avez tous les ingrédients?**

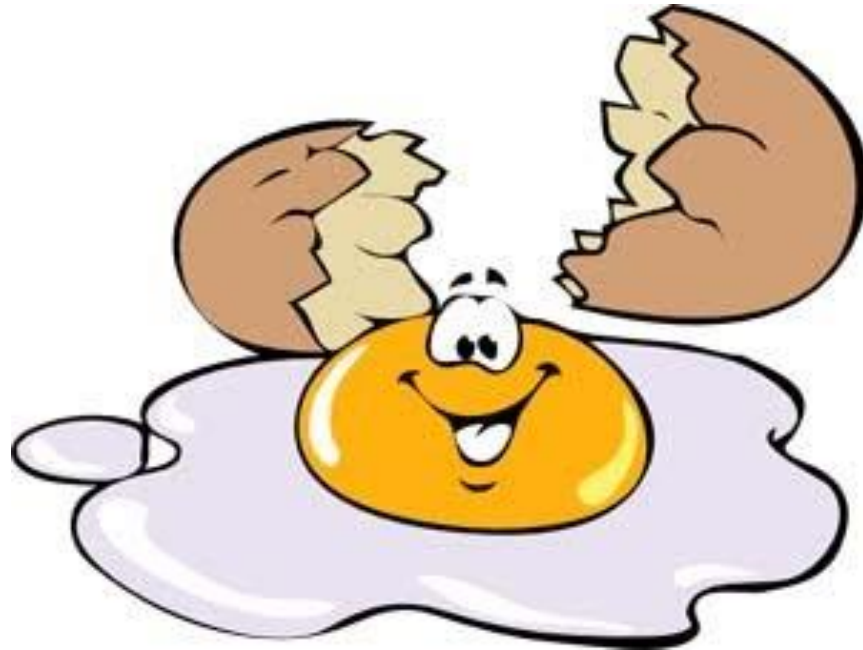


**On commence alors à préparer  
la pâte...**

# 1. Mélanger la farine et le sel



## 2. Casser les œufs et mélanger



# 3. Mettre le lait froid



# 4. Ajouter le beurre fondu

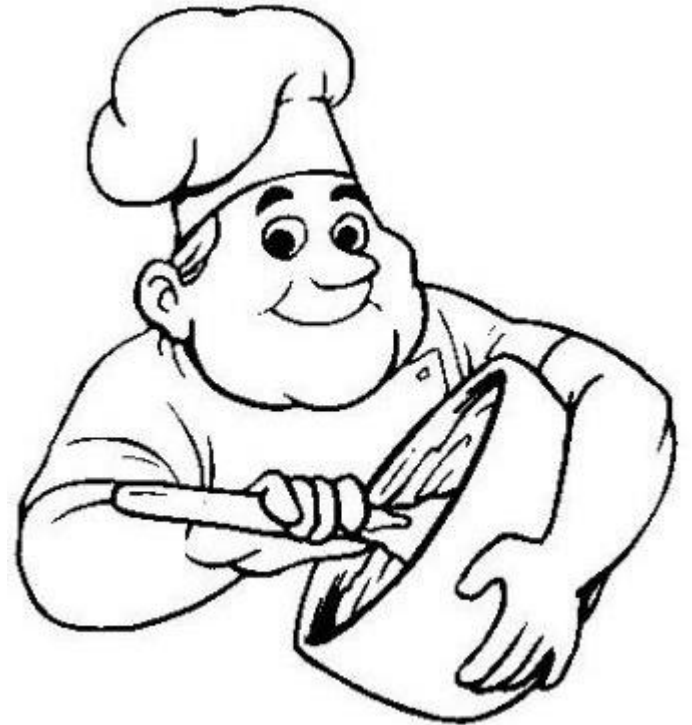


5. Ajouter le sucre  
et mélanger doucement



# 6. Bien mixer et laisser reposer la pâte un instant

*Elle est prête!*



*Pour commencer à faire les crêpes*

**7. Faire chauffer la poêle  
ou l'appareil électrique**

8. Versez un peu de pâte  
dans la poêle chaude  
et retourner la crêpe.



9. Mettre du sucre,  
de la confiture, du chocolat,  
de la crème chantilly...

*Préparez à votre choix  
les différentes garnitures*

# Bon appétit!



**GEP** Generació  
Plurilingüe

INS Ridaura