PÂTE À CRÊPES FACILE

RÉALISATION DES CRÊPES DE LA CHANDELEUR :

Recette de la pâte à crêpes pour la Chandeleur, fête des **crêpes**. Petits et grands pouront se régaler avec cette **recette de crêpes** classique.

Associez votre enfant à la préparation des ingrédients. C'est l'occasion de mettre à l'épreuve ses connaissances et ses intuitions sur ce qu'on met dans les crêpes.

Demandez-lui de peser et de verser la farine, la levure et le sel (et le sucre pour les crèpes sucrées) dans le saladier :

Montrez-lui comment casser les oeufs et à les ajouter à la farine.

Aidez-le à mélanger. Mélanger avec un fouet est bon pour les muscles, mais il est aussi possible de mélanger avec un fouet électrique.

Demandez-lui de mélanger ensemble l'eau et le lait, puis de l'ajouter petit à petit dans le mélange pendant que vous tournez.

Faites chauffer la poêle et aidez-le à la graisser à l'aide du pinceau ou de l'essuie tout.

Aidez-le verser la pâte à crêpes.

Selon son âge, associez-le ou laissez-le faire seul sous surveillance.

Faites sauter les crêpes, sans oublier le fameux louis d'or !

Régalez-vous en lui laissant tous les honneurs !

Préparer une préparation culinaire est l'occasion de faire prendre conscience à votre enfant qu'avant de se lancer dans un travail, on doit d'abord préparer son travail et vérifier si l'on dispose de tout ce dont on a besoin.

Rassemblez donc ensemble tous les ingrédients et ustensiles nécessaires. Cela n'a l'air de rien, mais c'est au travers de ce type d'activités qu'un enfant apprend à s'organiser et à préparer son travail avant de faire. Cette discipline de l'esprit lui sera utile toute sa vie.

Imprimer la page

Recette traditionnelle de la pâte à crêpes de la chandeleur.