

# LES CRÊPES ITALIENNES



## RECETTE POUR FAIRE DES CRÊPES

Recette des crêpes italiennes pour la [chandeleur](#). Une autre façon de faire les crêpes pour le [mardi gras](#) ou la chandeleur. Ces crêpes italiennes sont délicatement parfumées à la fleur d'oranger.

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. 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 utilisée toute sa vie. Demandez-lui de peser et de verser la farine, le sel, le sucre et la fleur d'oranger dans le saladier



Montrez-lui comment casser les oeufs.



Aidez-le à mélanger. Demandez-lui de verser 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 à mettre la pâte dans la poêle.



Selon son âge associez-le ou laissez-le faire seul sous surveillance. Demandez-lui de garnir les crêpes avec du sucre, de la confiture et de la crème chantilly. Laissez-le faire le service, mettre la table .... Régalez-vous en lui laissant tous les honneurs !

Votre matériel pour faire vos crêpes & pancakes Pyrex - Kitchen Lab - Verre doseur 0.25 L... Equinox 146142 Saladier Inox Argenté 19,5... Tefal K2071714 Ingenio Fouet en Silicone... Tefal Crep'Party Colormania, Crêpier, Surface... Artisanat français, Kit à crêpes (2 répartiteurs... Lacor 60306 Louche 6,5 cm