

Date :

Prénom :

Recette de crêpes niveau 1 – Activité de l'élève

1) Les ingrédients : relie l'image à l'ingrédient.

1 demi-litre



● de farine

1 cuillère à soupe



● de lait

250 grammes



● œufs

30 grammes



● de sel

1 demi-cuillère à café



● d'huile

3



● de sucre

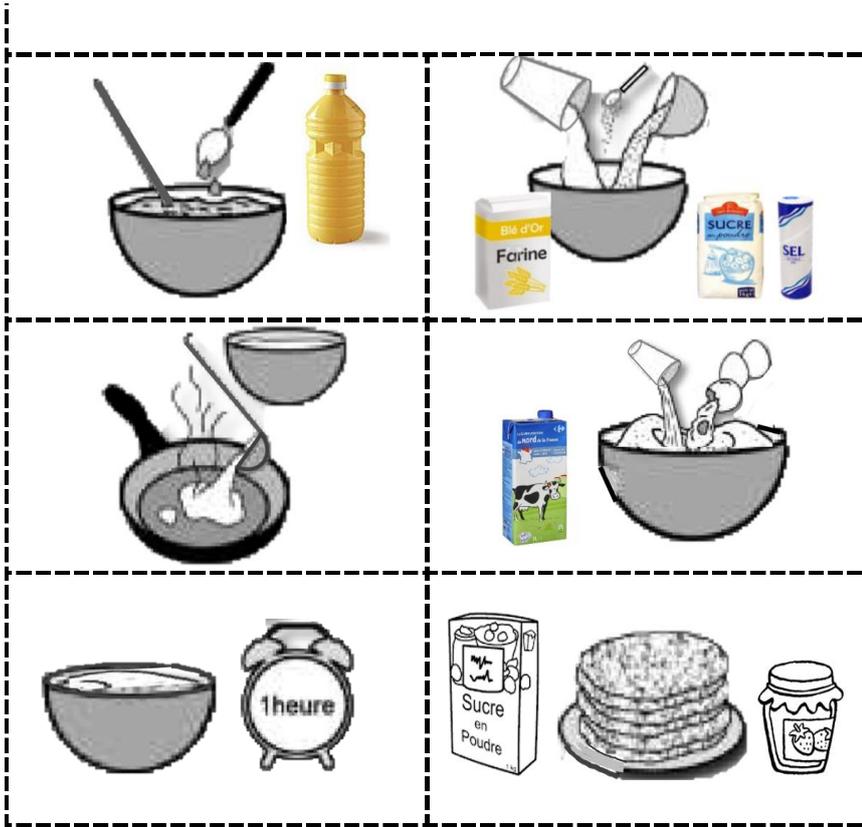
Date :

Prénom :

Recette de crêpes niveau 1 – Activité de l'élève

2) Les étapes : colle les images au bon endroit.

1		Dans un saladier, verser la farine, le sucre et le sel.
2		Creuser un puits, casser les œufs dedans. Mélanger en versant le lait petit à petit.
3		Quand la pâte est bien lisse, ajouter l'huile.
4		Laisser reposer la pâte pendant une heure.
5		Dans une poêle chaude et graissée, verser la pâte et faire cuire les crêpes.
6		Déguster les crêpes avec du sucre, de la confiture...



Recette de crêpes – niveau 1

1) Les ingrédients – Fiche autocorrective

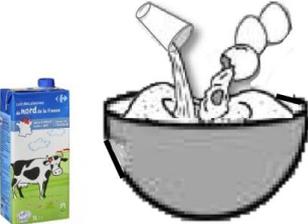
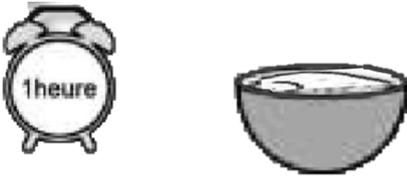
Tu vas maintenant comparer tes réponses avec celles du corrigé.

1 demi-litre		•	•	de farine
1 cuillère à soupe		•	•	de lait
250 grammes		•	•	œufs
30 grammes		•	•	de sel
1 demi-cuillère à café		•	•	d'huile
3		•	•	de sucre

Recette de crêpes – niveau 1

2) Les étapes – Fiche autocorrective

Tu vas maintenant comparer tes réponses avec celles du corrigé.

1	 An illustration showing a grey bowl with a well in the center. Flour is being poured from a white container, and sugar and salt are being added from their respective packets. The packets are labeled 'Ble d'Or Farine', 'SUCRE en poudre', and 'SEL'.	<p>Dans un saladier, verser la farine, le sucre et le sel.</p>
2	 An illustration showing a grey bowl with a well. Eggs are being cracked into the well, and milk is being poured from a carton. The carton is labeled 'laitière'.	<p>Creuser un puits, casser les œufs dedans. Mélanger en versant le lait petit à petit.</p>
3	 An illustration showing a grey bowl with a spoon stirring the batter. A yellow bottle of oil is next to it.	<p>Quand la pâte est bien lisse, ajouter l'huile.</p>
4	 An illustration showing an alarm clock with '1heure' on it and a grey bowl containing the batter.	<p>Laisser reposer la pâte pendant une heure.</p>
5	 An illustration showing a black frying pan with a spoon pouring batter into it. A small bowl of batter is next to it.	<p>Dans une poêle chaude et graissée, verser la pâte et faire cuire les crêpes.</p>
6	 An illustration showing a stack of crêpes on a plate, a box of 'Sucre en Poudre', and a jar of jam.	<p>Déguster les crêpes avec du sucre, de la confiture...</p>

Date :

Prénom :

Recette de crêpes niveau 2 – Activité de l'élève

1) Les ingrédients : écris le nom des ingrédients en t'aidant des images.

	250 grammes de
	1 demi-litre de
	30 grammes de
	1 demi-cuillère à café de
	1 cuillère à soupe d'.....
	3

Date :

Prénom :

Recette de crêpes niveau 2 – Activité de l'élève

2) Les étapes : complète la recette en t'aidant des images.

1		Dans un....., verser la, le..... et le.....
2		Creuser un puits, casser les dedans. Mélanger en versant le petit à petit.
3		Quand la..... est bien lisse, ajouter l'.....
4		Laisser reposer la pendant une
5		Dans une..... chaude et graissée, verser la pâte et faire cuire les.....
6		Déguster les avec du ou de la

Recette de crêpes – niveau 2

1) Les ingrédients – Fiche autocorrective

Tu vas maintenant comparer tes réponses avec celles du corrigé.

	250 grammes de farine .
	1 demi-litre de lait
	30 grammes de sucré
	1 demi-cuillère à café de sel
	1 cuillère à soupe d' huile
	3 œufs

Recette de crêpes – niveau 2

2) Les étapes - Fiche autocorrective

Tu vas maintenant comparer tes réponses avec celles du corrigé.

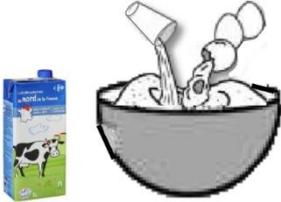
1		Dans un saladier , verser la farine , le sucré et le sel .
2		Creuser un puits, casser les œufs dedans. Mélanger en versant le lait petit à petit.
3		Quand la pâte est bien lisse, ajouter l' huile .
4		Laisser reposer la pâte pendant une heure .
5		Dans une poêle chaude et graissée, verser la pâte et faire cuire les crêpes .
6		Déguster les crêpes avec du sucré ou de la confiture ...

Date :

Prénom :

Recette de crêpes niveau 2 – Activité de l'élève

Production d'écrits : écris la recette en t'aidant des images.

1	 An illustration showing the first step of a recipe. A grey bowl is in the center. To its left is a white box of flour labeled 'Blé d'Or Farine'. To its right are a white packet of sugar labeled 'SUCRE en poudre' and a blue and white container of salt labeled 'SEL'. A white pitcher is pouring liquid into the bowl.	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
2	 An illustration showing the second step. A carton of milk is on the left. A white pitcher is pouring milk into the grey bowl, which now contains the flour, sugar, and salt.	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
3	 An illustration showing the third step. A spoon is stirring the mixture in the grey bowl. A yellow bottle of oil is on the right.	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
4	 An illustration showing the fourth step. On the left is an alarm clock with '1heure' written on its face. On the right is the grey bowl containing the batter.	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
5	 An illustration showing the fifth step. A crêpe is being cooked in a frying pan. A wooden spatula is lifting the edge of the crêpe. A small bowl is on the right.	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
6	 An illustration showing the final step. On the left is a box of 'Sucre en Poudre'. In the center is a stack of three crêpes on a plate. On the right is a jar of jam.	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>

Recette de crêpes – niveau 2

Production d'écrits - Exemple de fiche autocorrective

Tu vas maintenant comparer tes réponses avec celles du corrigé.

1		Dans un saladier, verser la farine, le sucre et le sel.
2		Creuser un puits, casser les œufs dedans. Mélanger en versant le lait petit à petit.
3		Quand la pâte est bien lisse, ajouter l'huile.
4		Laisser reposer la pâte pendant une heure.
5		Dans une poêle chaude et graissée, verser la pâte et faire cuire les crêpes.
6		Déguster les crêpes avec du sucre ou de la confiture ...