

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

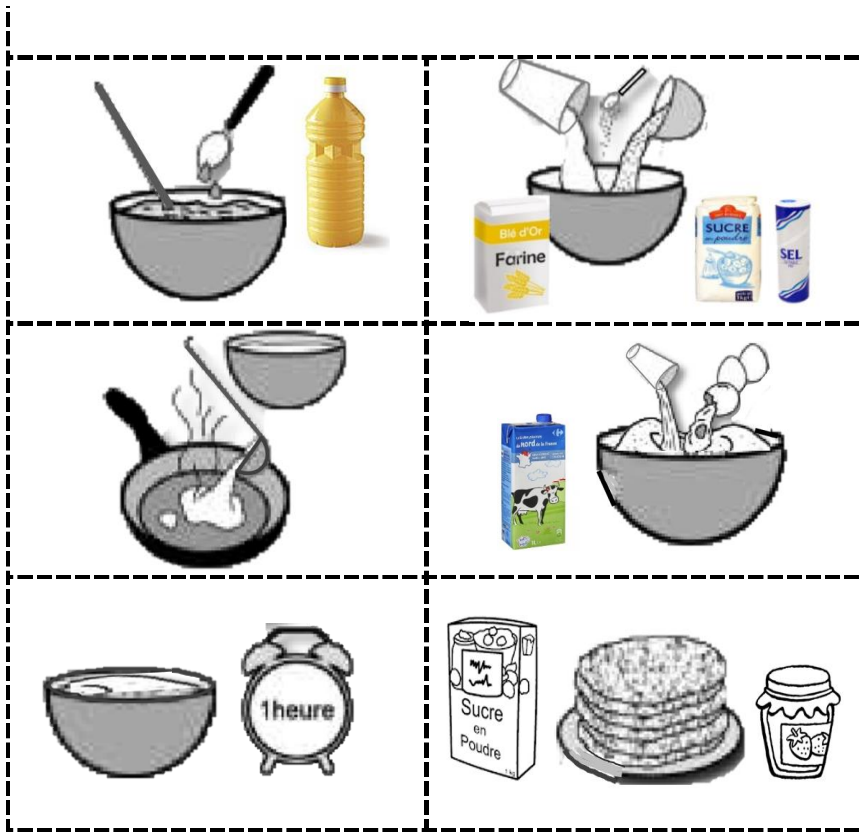
Date : .....

Prénom : .....

## Recette de crêpes niveau 1 – Activité de l'élève

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




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



# 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 white mound of flour. A white box labeled 'Ble d'Or Farine' is on the left. To the right, a blue and white box labeled 'SUCRE en poudre' and a blue and white container labeled 'SEL' are shown. A white pitcher is pouring liquid into the bowl.	<p>Dans un saladier, verser la farine, le sucre et le sel.</p>
2	 An illustration showing a grey bowl with a white mound of flour. A white pitcher is pouring liquid into the bowl. To the left, a carton of milk is shown. Two eggs are being cracked into the bowl.	<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 white mound of flour. A spoon is scooping a yellow liquid from a yellow bottle into the bowl.	<p>Quand la pâte est bien lisse, ajouter l'huile.</p>
4	 An illustration showing a round alarm clock with the number '1' and the word 'heure' on its face. To the right, a grey bowl contains a smooth, white batter.	<p>Laisser reposer la pâte pendant une heure.</p>
5	 An illustration showing a black frying pan with a white batter being poured into it. A small grey bowl is above the pan, and a white spoon is shown pouring the batter. Steam is rising from the pan.	<p>Dans une poêle chaude et graissée, verser la pâte et faire cuire les crêpes.</p>
6	 An illustration showing a stack of four crêpes on a plate. To the left is a box of 'Sucre en Poudre' and to the right is a jar of jam with a strawberry on the label.	<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 <b>farine</b> .
	1 demi-litre de <b>lait</b>
	30 grammes de <b>sucré</b>
	1 demi-cuillère à café de <b>sel</b>
	1 cuillère à soupe d' <b>huile</b>
	3 <b>œufs</b>



## Recette de crêpes – niveau 2

### 2) Les étapes - Fiche autocorrective

Tu vas maintenant comparer tes réponses avec celles du corrigé.







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

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. On the left is a box of 'Blé d'Or Farine'. In the center, a grey bowl is being filled with flour from a white container. To the right are a packet of 'SUCRE en poudre' and a container of 'SEL'.	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
2	 An illustration showing the second step. A carton of milk is on the left. In the center, a grey bowl is being filled with milk from a white container.	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
3	 An illustration showing the third step. A grey bowl containing the mixture is being stirred with a spoon. 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 a grey bowl.	<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 small bowl is on the right.	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
6	 An illustration showing the sixth 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 ...