

LA CRÊPERIE D'AHMED

<http://www.i-catcher-online.com/French/FrenchPlayer-hi.php?ID=242>

Écoute et complète le texte:

Je suis Je fais et je vends des crêpes.
Les crêpes sont une spécialité, c'est pourquoi, j'ai décoré les murs de
ma avec des objets et une carte de la région.

La suggestion du jour: la pomme -caramel breton

Je vais vous donner une recette pour faire vous-mêmes une vraie bonne à
crêpe bretonne.

Il vous faut:

- 250 grammes de
- 100 grammes de
- une pincée de
- une cuillère d'
- deux
- un quart de litre d' et
- un quart de litre de

Ça vous donne une de crêpes

Pour commencer, séparez le des jaunes d'oeufs.

Dans un saladier, la farine, le sucre, le sel, l'huile, les jaunes d'oeufs.
Progressivement, l'eau et le lait, tout en mélangeant la pâte.
Et maintenant, les blancs en neige pour les incorporer à la pâte.

Lorsque la pâte est prête, je l'étale sur la

Je fais cuire la crêpe environ une minute de chaque

Puis j'ajoute les ingrédients, comme le, la pomme et le caramel.
Voilà une crêpe pomme-caramel-breton.

Dans les crêperies bretonnes vous pouvez manger aussi des
Ce sont des crêpes

Elles sont encore plus faciles à faire: vous prenez de la de sarrasin,
du gros, de l', un, de l'

C'est fait, et c' est!