

À mardi gras, on fait des crêpes !

En France, on ne fête pas beaucoup le carnaval. Mais le jour de **mardi gras**, on célèbre le dernier jour du carnaval : les enfants se déguisent et on mange des plats gras, interdits pendant le carême¹, comme les beignets² ou les crêpes. Voici comment faire les crêpes :



Ingrédients pour la pâte à crêpes :

250 g de farine
 $\frac{1}{2}$ litre de lait
 2 œufs
 1 cuillerée d'huile
 1 pincée de sel

Et maintenant à vous ! Remettez la recette dans l'ordre.

Jetzt sind Sie dran! Bringen Sie das Rezept in die richtige Reihenfolge.

1. Mettre la farine dans une terrine et casser les œufs sur la farine
 - Travailler la pâte avec une cuillère pour obtenir une pâte légère
 - Recouvrir la crêpe de sucre, de chocolat ou de confiture
 - Faire cuire la crêpe sur un côté et la retourner (ou la faire sauter³) après 1 ou 2 minutes
 - Ajouter l'huile, le sel et peu à peu le lait
 - Cuire la crêpe sur le deuxième côté 1 à 2 minutes
 - Laisser reposer la pâte au minimum une heure
 - Verser dans la poêle une petite cuillerée d'huile et bien faire chauffer la poêle
 - Verser un peu de pâte dans la poêle et bouger la poêle pour étendre la pâte
 - Déguster la crêpe chaude. Bon appétit !

¹ le carême : Fastenzeit

² le beignet : Krapfen

³ ou la faire sauter : (beim Wenden) die Crêpe in die Luft werfen

A Mardi gras, on fait des crêpes !

Lösung:

1. Mettre la farine dans une terrine et casser les œufs sur la farine
2. Ajouter l'huile, le sel et peu à peu le lait
3. Travailler la pâte avec une cuillère pour obtenir une pâte légère
4. Laisser reposer la pâte au minimum une heure
5. Verser dans la poêle une petite cuillerée d'huile et bien faire chauffer la poêle
6. Verser un peu de pâte dans la poêle et bouger la poêle pour étendre la pâte
7. Faire cuire la crêpe sur un côté et la retourner (ou la faire sauter³) après 1 ou 2 minutes
8. Recouvrir la crêpe de sucre, de chocolat ou de confiture
9. Cuire la crêpe sur le deuxième côté 1 à 2 minutes
10. Déguster la crêpe chaude. Bon appétit !

Tipp: Crêpes sollen sehr dünn sein. Damit sie gelingen, muß der Teig flüssig und die Pfanne sehr heiß sein. Faire sauter les crêpes macht natürlich Kindern einen Heidenspaß. Bon appétit !