

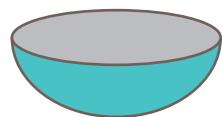


La chouette pâte à crêpes

Les ustensiles :



un fouet



un saladier



une louche



une poêle

Les ingrédients :



250g



2 cuillères
à soupe



3 oeufs



1/2 L

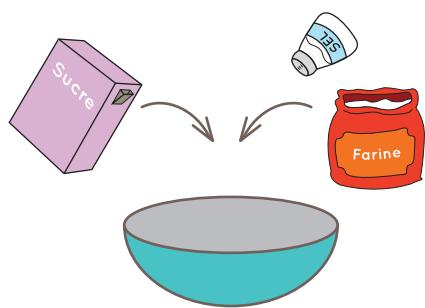


30g

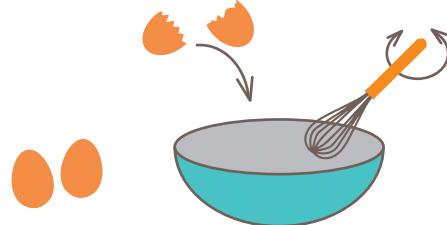


1 pincée

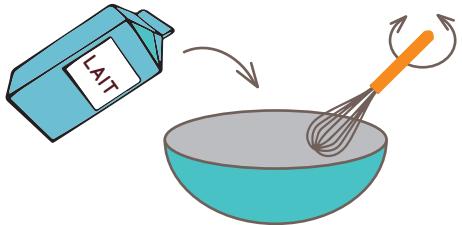
1



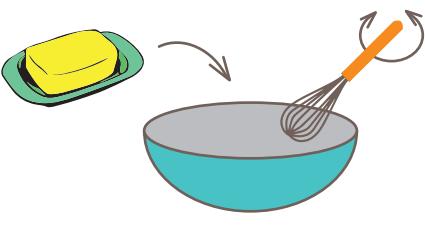
2



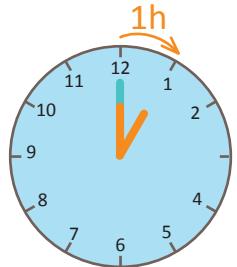
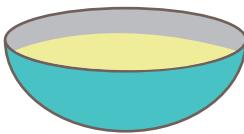
3



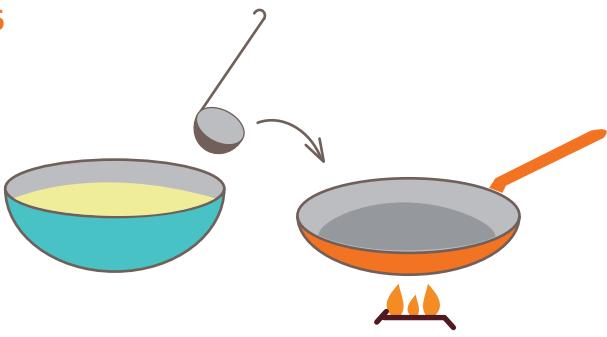
4



5



6



- 1/ Découpe les étiquettes représentant les différentes étapes de la recette de la pâte à crêpe.
- 2/ Colle-les dans le bon ordre pour reconstituer la recette (tu peux t'aider de la fiche recette).

