

ALSH HIVER 2022

L'agglo Foix-Varilhes

Site de Foix

3/11 ans

« Vous les faites comment les crêpes ? »

2 groupes ...2 recettes...

Chez les plus petits...

« d'abord il faut :

1l de Lait,

8 œufs

500 gr de farine »

« D'abord on a mis la farine et puis 1 œuf puis l'autre... on « tourne » la pâte et après on a mis le lait froid...et après on a bien « touillé ». Puis on a fait cuire la pâte sur la machine à crêpes... il y avait 6 petites crêpes sur la machine. On les a tournés et après on les a mises dans une assiette. »

« Les crêpes étaient très bonnes ! »



Chez les plus grands...

160gr de beurre

100gr de sucre

1kg de Farine

1l de lait

3 verres d'eau

« Faire fondre le beurre, mélanger le sucre et le beurre, tout mélanger ajouter la farine le lait et l'eau

Faire cuire les crêpes avec un peu de beurre »



Jade : « j'ai bien aimé faire la pâte et mettre la pâte sur la crêpière et ce que j'ai le plus adoré c'est de les manger ! »

Loélia : « c'est dommage qu'on n'ait pas laissé cuire plus longtemps car la pâte était un peu pâteuse mais je me suis régalée quand même. »

Mélycia : « les crêpes étaient bonnes. C'est dommage la pâte n'était pas trop cuite mais c'était bon et j'ai aimé faire l'activité et aider les plus petits à faire la pâte »

Mila : « j'ai adoré faire la pâte et récupérer les crêpes chaudes . »