



Ah! Les bonnes crêpes!



Juste avant les vacances de février, nous avons fêté les anniversaires des élèves nés en janvier et février: Florent, Sébastien, Yohann, Romain, Juliette, Dimitri, Inès. Au mois de février, c'était aussi l'anniversaire de Maryse. A cette occasion, nous avons fait des crêpes.



D'abord, nous avons mis 250g de farine et une pincée de sel dans un saladier.



Puis, nous avons ajouté 100g de beurre fondu.



Ensuite, nous avons versé 1/4 de litre de lait dans le saladier.



Nous avons bien mélangé le tout.



Nous avons ensuite mis 3 œufs entiers et 1/4 de litre de lait. Enfin, nous avons mélangé l'ensemble pour obtenir une pâte bien lisse et sans grumeaux.



Ce sont les mamans de Mélisse, Yohann et Sébastien qui ont cuit les crêpes. L'après-midi, nous les avons mangées avec de la confiture de poire préparée par la maman de Florent ou du sucre. Elles étaient délicieuses!

