

Ingredienti per la ricetta della crêpe

Per 6 persone:

20 cl lait
20 cl eau
3 jaunes d'oeuf
230 g sucre
230 g farine
200 g beurre, non salé
2 pelures orange
15 cl jus orange
4 c. à s. liqueur orange (ou Cointreau)
Cognac

Impara il francese con un esercizio semplice

E ora, prima di metterti ai fornelli, ripassa o impara il francese **riempendo gli spazi vuoti** con i termini giusti per ottenere la ricetta delle crêpes nella versione originale.

Questo esercizio ti aiuterà a memorizzare meglio i vari passaggi.

servir crêpe verser réfrigérateur vitesse
flamber préparation doucement cuillères jaunes
mixer pelures poêle mixeur grammes

1: Mettre 115 _____ de sucre et les _____ d'orange dans un mixeur. Mixer pendant une minute. Ajouter 130 grammes de beurre et _____ 30 secondes. Ajouter _____ le jus d'orange, puis 3 cuillères à soupes de liqueur d'orange.

2: Couvrir et mettre au _____.

3: Toujours dans le _____, préparer la pâte à crêpe. Placer lait, eau, _____ d'œuf, 1 cuillère à soupe de sucre, 1 cuillère à soupe de liqueur d'orange (ou Cointreau), farine, 5 cuillères à soupe de beurre. Mixer pendant une minute à _____ maximale. Couvrir et mettre au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.

4: Beurrer une _____. Préparer une crêpe à la fois à feu moyen.

5: Quand toutes les crêpes sont faites, mettre la _____ à l'orange dans une petite casserole et _____ pendant une minute. Ensuite _____ la préparation dans une poêle à feu doux.

6: Mettre une _____ dans la poêle. Tourner la avec précaution. Plier la en deux, puis en deux encore une fois. Continuer avec les autres crêpes.

7: Chauffer 2 _____ à soupe de Cognac et 2 cuillères à soupe de liqueur d'orange dans une petite casserole. Verser par dessus les crêpes. _____ – avec précaution – avec une allumette et _____ immédiatement.