

Bonjour les enfants, je vous propose aujourd'hui de cuisiner.

Acceptez-vous de fabriquer avec un adulte un gâteau de crêpes au chocolat ?



### **1- Les crêpes**

Mais, sais-tu quels sont les ingrédients de la pâte à crêpe ? Peux-tu les dire et l'adulte les écrira.

Connais-tu ensuite, le nom des ustensiles dont tu auras besoin pour cuisiner ? Peux-tu les dire et l'adulte les notera.

Maintenant, je te propose une petite chasse aux trésors dans ta maison et spécialement dans la cuisine : Peux-tu trouver tous les ingrédients et les ustensiles dont tu auras besoin pour cuisiner tes crêpes ?

Avant de commencer, on va quand même vérifier si tu as pensé à tout pour la recette des crêpes :

Pour les PS et MS, écoutons la comptine des crêpes : <https://www.youtube.com/watch?v=U4IZ2LcOkqI>

Pour les GS, regardons la vidéo du chef Michel : <https://www.youtube.com/watch?v=M8QjYzh1nWQ>

Avais-tu oublié des petites choses ? Allez, vas vite les chercher !

Maintenant, en place marmiton ! À toi de jouer, fais bien sauter les crêpes !

## 2- Le gâteau au chocolat

Tu as les crêpes, maintenant, il te reste à réaliser ton gâteau de crêpes et à le décorer ! Étaler le chocolat sans faire des trous dans la crêpe, superposer les crêpes les unes sur les autres sans qu'il y en ait une qui dépasse, c'est une sacré CONSTRUCTION !!! Bon courage !

### Un gâteau de crêpes au chocolat

#### Ingrédients :

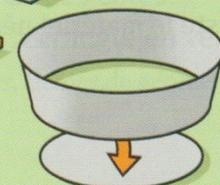
10 crêpes fines



200 grammes de chocolat noir



20 cl de crème fraîche liquide



1 moule à manqué

#### La préparation



Fais bouillir la crème fraîche liquide et ajoute le chocolat en fouettant jusqu'à obtenir une crème lisse. Divise cette crème en 2. Demande à un adulte de battre l'une des parties au fouet électrique, pour que ça devienne mousseux.

#### Le montage



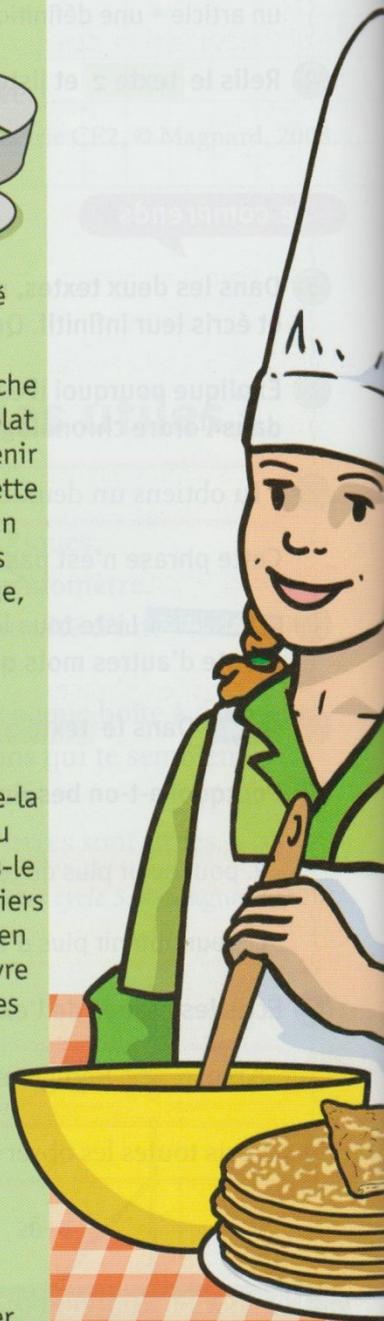
Dans le moule, dispose la première crêpe. Tartine-la d'une couche de crème au chocolat non battue. Fais-le 6 fois. Étale sur ces premiers étages la mousse battue en une couche épaisse. Couvre avec les 4 dernières crêpes tartinées de crème non battue.

#### La dégustation



Mets ce gâteau 3 heures dans le réfrigérateur. Sors-le et démoule-le 15 minutes avant de le servir. Tu peux le déguster avec de la crème anglaise.

Le Petit Quotidien,  
2 février 2010,  
Play Bac Press.



Quand tu auras fini de construire et de décorer ton gâteau de crêpes, je te propose de le prendre en photo et de l'envoyer à ta maîtresse pour qu'on puisse le montrer aux copains et copines sur internet.

### 3- Prolongement

Peux-tu remettre les images dans l'ordre chronologique ou dans le bon ordre pour faire la recette des crêpes ? Écris un numéro dans la case blanche

Affichettes pour la classe à photocopier format A3



Reproduction interdite hors du cadre de la classe

Les cocottes

Tu peux corriger tout seul ou si tu as besoin d'aide voici la recette



## Recette

**La pâte à crêpes****Ingrédients pour 20 crêpes**

					
250 g de farine	1 demi-litre de lait	30 g de sucre en poudre	3 œufs	1 cuillère à soupe d'huile	1 demi-cuillère à café de sel

**Préparation**

1. Dans un saladier, verser la farine, le sucre et le sel.



2. Creuser un puits, casser les œufs dedans. Mélanger en versant le lait petit à petit.



3. Quand la pâte est bien lisse, ajouter l'huile.



4. Laisser reposer la pâte pendant 1 heure.



5. Dans une poêle chaude et graissée, verser la pâte et faire cuire les crêpes.



6. Déguster les crêpes avec du sucre, de la confiture,...