

Février



     **FÉVRIER**     

1	vendredi
2	samedi
3	dimanche
4	lundi
5	mardi
6	mercredi
7	jeudi
8	vendredi
9	samedi
10	dimanche
11	lundi
12	mardi
13	mercredi
14	jeudi
15	vendredi
16	samedi
17	dimanche
18	lundi
19	mardi
20	mercredi
21	jeudi
22	vendredi
23	samedi
24	dimanche
25	lundi
26	mardi
27	mercredi
28	jeudi



Préparer des crêpes

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes environ

Ustensiles :

- une ou deux poêles
- un fouet
- un saladier
- une petite cuillère et une grande cuillère



Ingrédients pour 25 crêpes environ :

- 5 oeufs
- 500 g de farine
- 1 litre de lait demi-écrémé
- 1 pincée de sel
- 1 cuillère à soupe d'huile
- 1 cuillère à café d'eau de fleur d'oranger



Préparation de la pâte :

- Dans un saladier verser la moitié de la farine, puis rajouter les oeufs un à un.
- Puis progressivement rajoutez un peu de lait tout en mélangeant avec le fouet.
- Rajouter ensuite, un peu de lait puis de la farine puis à nouveau du lait et ainsi de suite.
- Enfin, rajouter l'huile et l'eau de fleur d'oranger
- Laisser reposer la pâte pendant 1 heure.

Pour cuire les crêpes :

- Huiler les poêles.
 - Verser une demi-louche de la pâte et faire cuire 1 à 2 minutes par face.
- Pour retourner la crêpe, on peut la faire sauter !



Prénom :

Date :

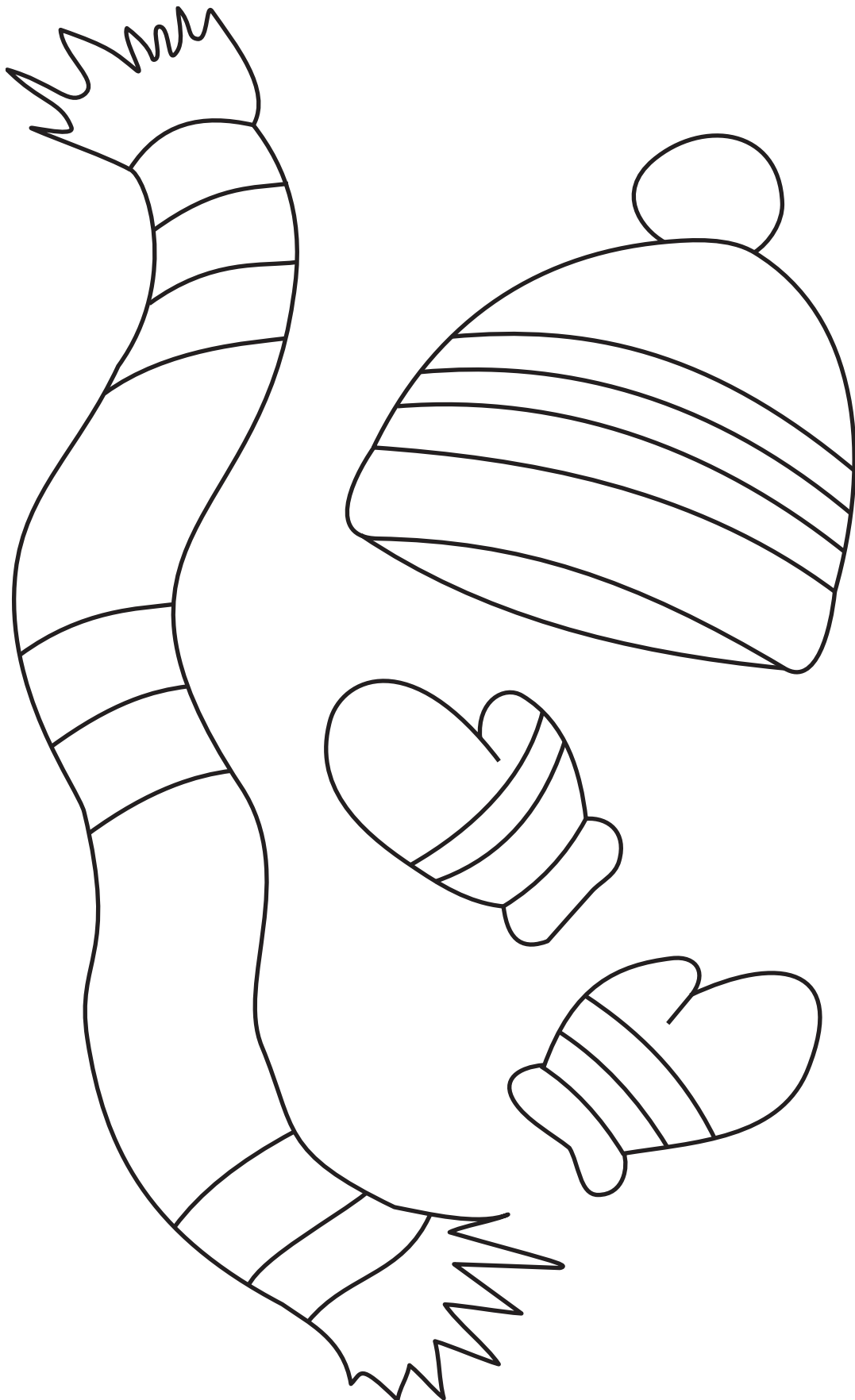
Choisis 2 couleurs :

Colorie les gants, le bonnet et l'écharpe.

FICHE

25

3/4 ans



Prénom :

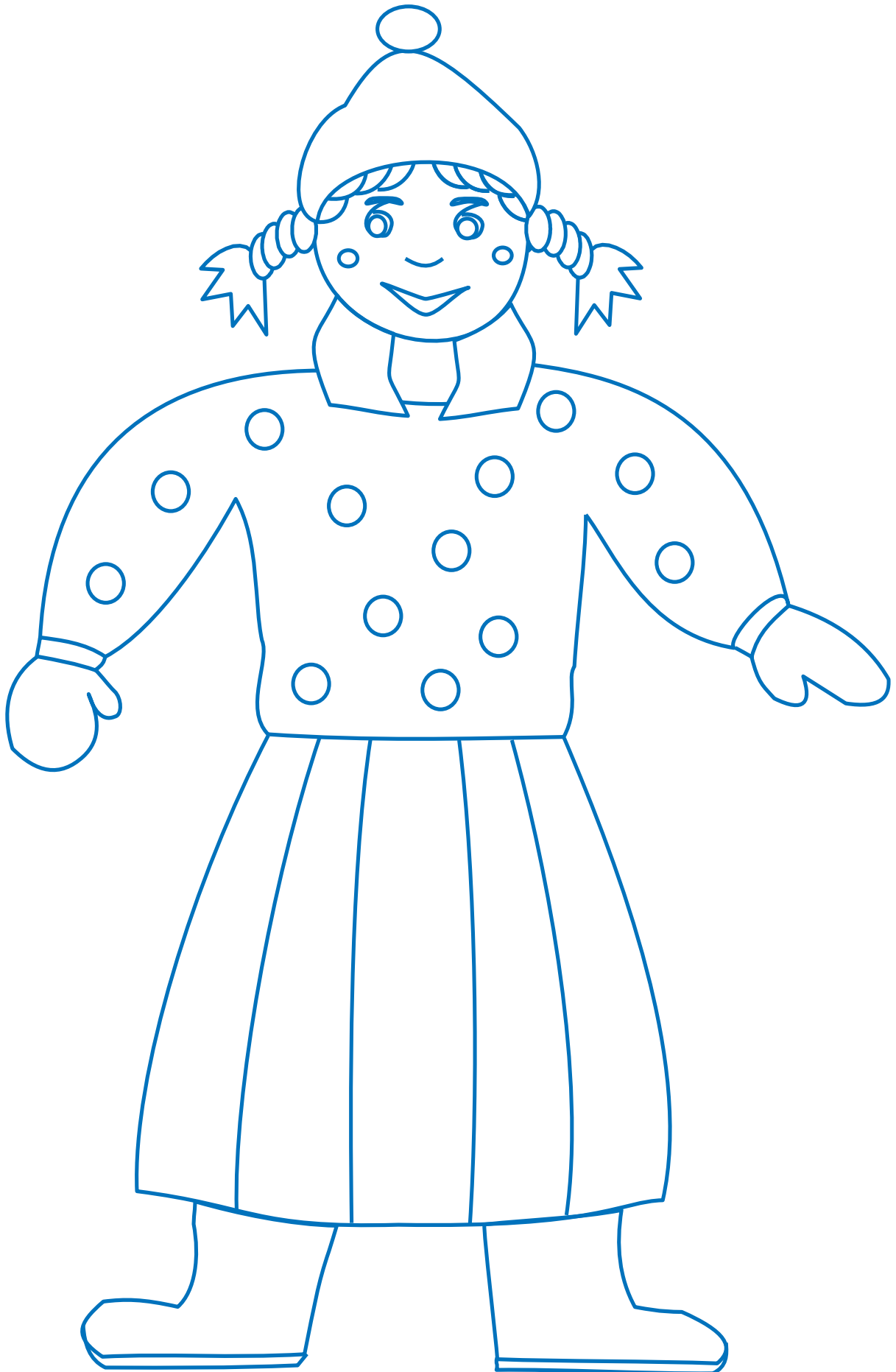
Date :

**Colorie la fille exactement
comme le modèle affiché.**

FICHE

24

4/5 ans



Prénom :

Date :

Colorie selon le code :

FICHE

21

5/6 ans

