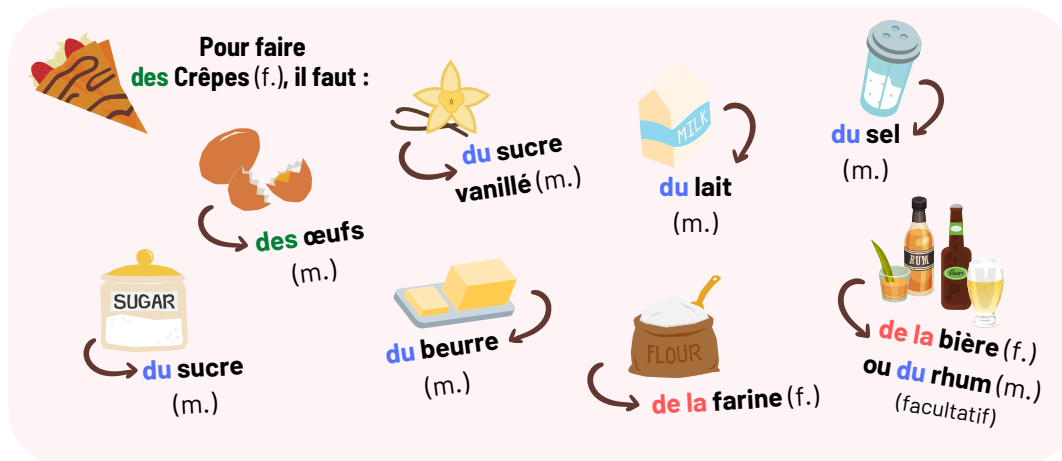




Situation : Demander une recette de cuisine au téléphone



La mère : Allô ?

Julie : Allô, maman ! Je ne te dérange pas, est-ce que tu as 5 minutes ?

La mère : Oui, ma chérie. Qu'est-ce qu'il se passe ?

Julie : Des amis viennent à la maison demain pour fêter la Chandeleur, j'ai besoin de ta recette de crêpes, s'il te plaît.

La mère : Attends, je prends mon cahier de recettes. Tu as de quoi écrire ?

Julie : Oui, je t'écoute.

La mère : Alors... Pour environ 15 crêpes, il te faut 300 grammes de farine, 3 œufs, 60 centilitres de lait, 50 grammes de beurre fondu, 3 cuillères à soupe de sucre, 1 pincée de sel et 1 cuillère à soupe d'extrait de vanille ou 1 sachet de sucre vanillé. Mon ingrédient secret, c'est le rhum ! J'ajoute toujours 2 cuillères à soupe de rhum des Antilles.

Julie : Du rhum des Antilles ? Mais, je n'ai pas ça chez moi !

La mère : Tu peux le remplacer par un demi-verre de bière.

Julie : C'est bon, j'ai tout noté. Et comment tu prépares la pâte ?

La mère : D'abord, tu mélanges la farine, le sucre et le sel dans un grand bol. Ensuite, tu ajoutes les œufs, le beurre fondu et petit à petit le lait en battant avec un fouet. Enfin, tu ajoutes la bière et la vanille.

Julie : D'accord. Est-ce que je dois laisser reposer la pâte ?

La mère : Oui, c'est mieux de la laisser reposer au moins trente minutes.

Julie : OK, ça marche.

La mère : Ah ! J'ai oublié de te dire une astuce pour éviter les grumeaux. Fais chauffer un peu le lait avant de l'ajouter à ta préparation.

Julie : Et c'est mieux de faire cuire les crêpes avec du beurre ou de l'huile ?

La mère : Bien évidemment avec du beurre, c'est meilleur !

Julie : Merci beaucoup maman ! Je vais au supermarché acheter tous les ingrédients. Je t'envoierai une photo de mes crêpes !

La mère : Amuses-toi bien avec tes amis et on se voit le week-end prochain. Bisous ma puce !

