- Épisode 47 -

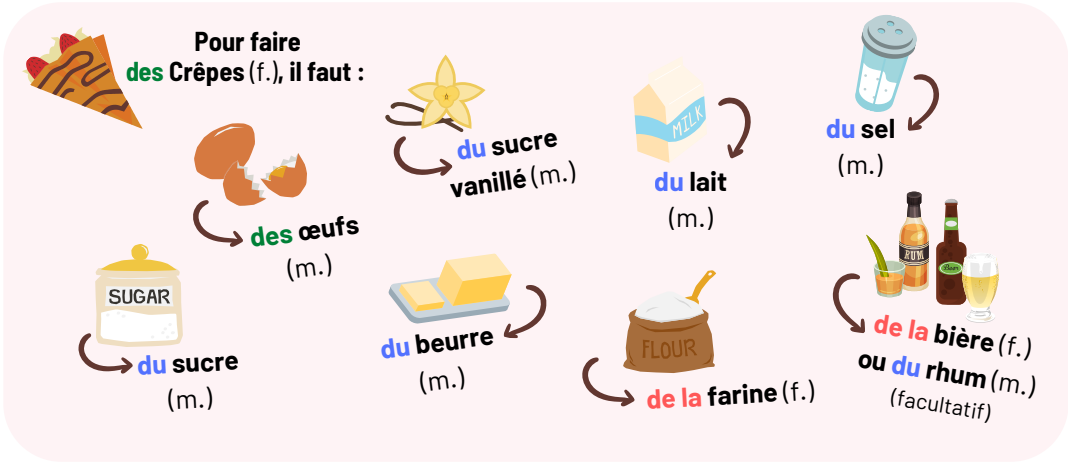




PODCAST

- La pâte à crêpes -

<u>Situation</u> : 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'enverrai une photo de mes crêpes !
La mère : Amuse-toi bien avec tes amis et on se voit le week-end prochain. Bisous ma puce !

©Podcast by FLE d'OC - 2024 - www.luciefledocc.com/podcast-by-fle-doc/