

# CRÊPES AU SUCRE ET AU CITRON



## RÉALISATION DES CRÊPES AU SUCRE ET AU CITRON :

Apprenez à cuisiner avec vos enfants **une recette de crêpes** toute simple à déguster avec du sucre et du citron. Une idée recette **facile** pour manger des crêpes au dessert ou au goûter !

## LES INGRÉDIENTS POUR DES CRÊPES AU SUCRE ET AU CITRON :

- Des crêpes
- Un jus de citron
- Du sucre en poudre
- Eventuellement de la chantilly
- Du film étirable

Votre matériel pour faire vos crêpes & pancakes Pyrex - Kitchen Lab - Verre doseur 0.25 L... Equinox 146142 Saladier Inox Argenté 19,5... Tefal K2071714 Ingenio Fouet en Silicone... Tefal Crep'Party Colormania, Crêpier, Surface... Artisanat français, Kit à crêpes (2 répartiteurs... Lacor 60306 Louche 6,5 cm

## LES ÉTAPES POUR FAIRE DES CRÊPES AU SUCRE ET AU CITRON ?

Selon son âge aidez votre enfant à :

1. Préparer les crêpes en utilisant l'une des [recettes de crêpes](#). 2. Presser le jus d'un citron. 3. Saupoudrer chaque crêpe de sucre. 4. Verser 1 cuillère à café de jus de citron sur chaque crêpe. 5. Rouler les crêpes pour les présenter à table. 6. Couvrir l'assiette de crêpes d'un film étirable et réchauffer les crêpes 1 à 2 mn au micro-onde. 7. Servir bien chaud en ajoutant éventuellement une fleur de crème chantilly.



Imprimer la page