

LES CRÊPES ANGLAISES – CRUMPETS



LA RECETTE DES CRUMPETS LES PETITES CRÊPES ANGLAISES :

Recette des crêpes anglaises : les crumpets pour la Chandeleur. Les crumpets sont des petites crêpes anglaises assez épaisses.

Une autre façon de faire les crêpes pour le Mardi - gras ou la Chandeleur.

Associez votre enfant à la préparation des ingrédients. C'est l'occasion de mettre à l'épreuve ses connaissances et ses intuitions sur ce qu'on met dans les crêpes.

Préparer une préparation culinaire est l'occasion de faire prendre conscience à votre enfant qu'avant de se lancer dans un travail, on doit d'abord préparer son travail et vérifier si l'on dispose de tout ce dont on a besoin. Rassemblez donc ensemble tous les ingrédients et ustensiles nécessaires.

Cela n'a l'air de rien, mais c'est au travers de ce type d'activités qu'un enfant apprend à s'organiser et à préparer son travail avant de faire. Cette discipline de l'esprit lui sera utilisée toute sa vie.

Les ingrédients pour des crêpes anglaises

- 350 g de farine
- 2 oeufs
- 3 dl de lait
- 1 cuillère à café de sucre
- 1 pincée de sel
- 1 sachet de levure de boulanger
- 60 cl de lait chaud
- 2 oeufs battus

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 ANGLAISES (CRUMPETS) ?

1. Aidez votre enfant à dissoudre la levure de boulanger dans un peu de lait 2. Demandez-lui de peser et de verser la farine, le sel, le sucre dans le saladier 3. Montrez-lui comment casser les oeufs dans un bol et demandez-lui de les fouetter puis de les verser dans le saladier. 4. Aidez-le à mélanger. 5. Demandez-lui de verser le lait, pour l'ajouter petit à petit dans le mélange pendant que vous tournez. faites la même chose avec la levure 6. Laissez reposer et

monter la [pâte à crêpes](#) 30 à 45 mn. Si vous la mettez près d'une source de chaleur elle monte plus vite. 7. Faites chauffer la poêle à feu doux et aidez-le à la graisser à l'aide du pinceau ou de l'essuie tout. 8. Aidez-le à faire des petits tas de 2 cuillères à soupe de [pâte à crêpes](#) dans la poêle. 9. Selon son âge associez-le ou laissez-le faire seul sous surveillance. 10. Les crumpets doivent être grillées au grille pain avant d'être servies. Confiez cette tâche à votre enfant.

Régalez-vous en lui laissant tous les honneurs !



[Imprimer la page](#)