

La cuisine est un endroit formidable pour exercer ses connaissances en famille. Lire une recette, mesurer les ingrédients et même dresser la liste des articles à acheter sont tous des moyens d'exercer ses connaissances.

En famille, choisissez une recette et faites la liste des ingrédients requis sur une feuille de papier. Faites un dessin de chaque ingrédient ou trouvez une image dans une circulaire d'épicerie ou en ligne, à coller à côté de l'ingrédient. Quels aliments seront nécessaires en grande quantité? Quels aliments seront nécessaires en petite quantité?

Faites les crêpes aux pommes

Ingrédients :

- 2 œufs
- 1 tasse de lait Natrel
- 2 tasses de farine
- 1 c. à thé de levure chimique
- ½ c. à thé de sel



- ¼ tasse de sucre
- ½ c. à thé de cannelle moulue
- 3 pommes moyennes, pelées et râpées
- huile végétale, pour la cuisson
- sucre à glacer, pour saupoudrer en garniture



Cette partie implique une cuisson!
Les adultes doivent se charger de cette partie, mais les enfants peuvent regarder et « superviser ».

Pour faire la pâte à crêpes :

1. Dans un grand bol, mélangez les œufs et le lait.
2. Dans un bol moyen, mélangez la farine, la levure chimique, le sel, le sucre et la cannelle.
3. Versez dans le grand bol les ingrédients mélangés dans le bol moyen. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte collante.
4. Ajoutez les pommes et mélanger ensemble.



Pour faire les crêpes :

1. Dans une poêle à frire, versez quelques cuillères à soupe d'huile et faites chauffer sur le poêle à feu moyen-fort pendant deux ou trois minutes pour préchauffer.
2. Prenez de la pâte à crêpes à l'aide d'une tasse à mesurer et la verser attentivement dans la poêle à frire.
3. Cuire les crêpes d'un côté jusqu'à l'obtention d'une couleur brun-doré puis retournez-les! Poursuivez la cuisson pendant deux ou trois minutes.
4. Saupoudrez les crêpes de sucre à glacer. Bon appétit!

Allez encore plus loin :

Prenez la liste d'ingrédients que vous avez faite ensemble et regardez dans la cuisine. Avez-vous tout ce qu'il vous faut pour faire la recette? Écrivez la quantité de chaque ingrédient dont vous aurez besoin à l'épicerie.