

La recette des crêpes

Langage écrit • Lire une recette (écrit fonctionnel) — Grandeurs, goûts, hygiène



OBJECTIF D'APPRENTISSAGE

Comme Papa qui achète des crêpes au parc, préparer des crêpes en classe : lire une recette illustrée avec l'adulte, compter les ingrédients, suivre les étapes dans l'ordre, puis dire ce que l'on goûte (« C'est chaud ! Ça colle ! C'est sucré ! »).

Programme de maternelle, langage oral et écrit (BO n° 41 du 31 octobre 2024) : découvrir la fonction de l'écrit (la recette) ; Programme de maternelle (BO n° 19 du 7 mai 2026) : les sens ; « Respecter quelques règles d'hygiène de vie ».

MATÉRIEL

- La recette illustrée (p. 2), plastifiée et affichée
- Les étapes à remettre dans l'ordre (p. 3)
- Les cartes des goûts (p. 4)
- Les ingrédients, un saladier, un fouet, une louche ; une crêpière ou une poêle (adulte seulement)

ORGANISATION

- Groupe de 6 à 8 élèves avec deux adultes
- 30 min de préparation ; cuisson et dégustation à part
- À l'automne comme dans l'album, pour la Chandeleur (2 février) ou une fête de classe

CONSIGNE À DIRE

« On va lire la recette ensemble : qu'est-ce qu'il faut ? Combien ? Puis on suit les étapes dans l'ordre. À la fin, on goûte et on dit comment c'est. »

DÉROULEMENT

- 1 Se laver les mains. Lire la recette : nommer les ingrédients, compter les œufs, montrer la quantité sur l'étiquette (250 g, 1/2 litre).
- 2 Préparer la pâte en suivant les étapes ; un enfant « lit » l'étape suivante en montrant l'image.
- 3 Remettre les cartes-étapes dans l'ordre, puis raconter la recette à un autre groupe.
- 4 Pendant la dégustation, choisir les cartes des goûts : sucré, chaud, ça colle... comme dans l'album (p. 23).

POUR AIDER

- Ne garder que trois étapes (farine, œufs, lait).
- Faire toucher et sentir chaque ingrédient.
- L'adulte lit et l'enfant montre l'image.

POUR ALLER PLUS LOIN

- Écrire la liste des courses avec l'adulte.
- Comparer une crêpe et un biscuit : qu'est-ce qui croque, qu'est-ce qui colle ?
- Doubler la recette : combien d'œufs faut-il ?

CE QUE J'OBSERVE

- Repère les ingrédients et leur nombre.
- Suit les étapes dans l'ordre.
- Utilise le vocabulaire du goût.
- Respecte les règles d'hygiène.

VOCABULAIRE

la farine les œufs le lait le sucre le beurre
verser casser mélanger sucré salé chaud
ça colle

CORRIGÉ ET REPÈRES

Pour environ 15 crêpes. Sécurité : vérifier les allergies (œuf, lait, gluten) et les PAI avant l'atelier ; la cuisson est faite par l'adulte, loin des enfants. Ordre des étapes : farine, œufs, mélanger, lait petit à petit, sucre-sel-beurre, cuisson (laisser reposer la pâte si possible).

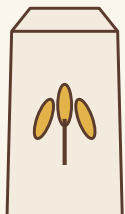
DANS CE DOSSIER

- p.2 ☑ Recette illustrée (à afficher)
- p.3 ☑ 6 cartes-étapes
- p.4 ☑ 6 cartes des goûts

La pâte à crêpes



IL FAUT



250 g de farine



4 œufs



1/2 litre de lait



2 cuillères de
sucre



1 pincée de sel



50 g de beurre
fondu

JE FAIS

1



Je verse la farine dans le saladier.

2



Je casse les œufs au milieu.

3



Je mélange avec le fouet.

4



Je verse le lait petit à petit.

5



J'ajoute le sucre, le sel et le beurre fondu.

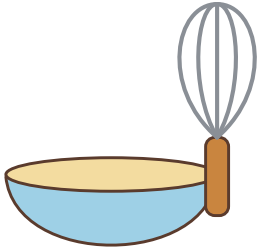
6



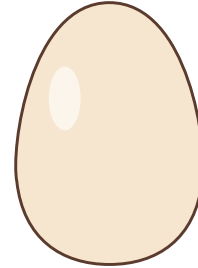
L'adulte fait cuire les crêpes.



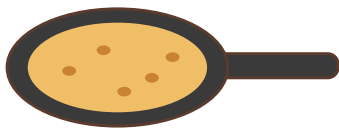
Remets les étapes dans l'ordre. Écris le numéro dans le petit carré.



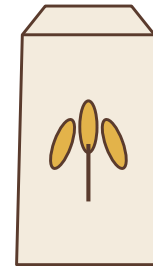
Je mélange avec le fouet.



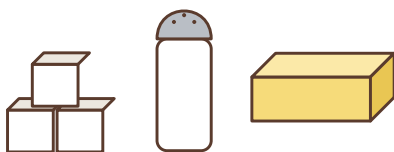
Je casse les œufs au milieu.



L'adulte fait cuire les crêpes.



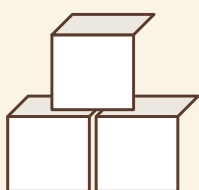
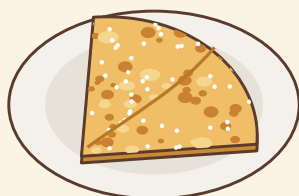
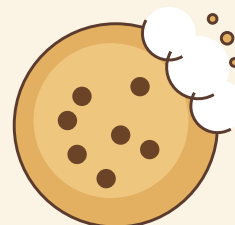
Je verse la farine dans le saladier.



J'ajoute le sucre, le sel et le beurre fondu.



Je verse le lait petit à petit.

**SUCRÉ****SALÉ****CHAUD****FROID****ÇA COLLE****ÇA CROQUE**

« C'est chaud ! Ça colle ! Mmm... C'est sucré ! » (page 23) — Et toi, quand tu goûtes la crêpe, qu'est-ce que tu dis ?