

## Puces et numéros : pâte à crêpes

### Consignes :

- Tapez ou téléchargez le texte ci-dessous
- Enregistrez votre document sous le nom "Puces et numeros" (dossier "Mes documents")
- Sélectionnez la liste des ingrédients (de 250 g à une spatule)
- En utilisant le bouton Puces, appliquez des puces à la liste des ingrédients (puce V)
- Utiliser les boutons « Augmenter le retrait » pour décaler les ingrédients à droite
- OOO : avec Format / Puces et Numérotation / Onglet Puces vous pouvez choisir d'autres puces ; dans l'onglet Options / Caractères vous pourrez rechercher un autre symbole de puce
- Word : avec la flèche à côté de l'icône, vous pouvez choisir d'autres puces ; avec le bouton « Définir une puce » vous pourrez rechercher un autre symbole de puce
- Appliquez des numéros (chiffres romains) aux paragraphes de la méthode
- Montrez au formateur et enregistrez

### Préparation de la pâte à crêpes

Quantités pour 10 ou 20 crêpes suivant la taille de la poêle employée :

- ✓ 250 g farine tamisée
- ✓ 3 œufs entiers
- ✓ 1/2 l lait
- ✓ 1 pincée de sel
- ✓ 2 cuillerées à soupe d'huile
- ✓ 1 cuillerée à soupe d'eau de fleur d'oranger
- ✓ ou
- ✓ 1 cuillerée à café de vanille en poudre
- ✓ ou
- ✓ 1 cuillerée à soupe de rhum
- ✓ une terrine
- ✓ un bol
- ✓ une spatule

### Méthode

- I. Je verse la farine tamisée dans la terrine et j'y creuse un trou (puits ou fontaine).
- II. J'y ajoute un œuf, que j'ai cassé, au préalable, pour s'assurer de sa fraîcheur, dans un bol à part. J'ajoute, de la même manière, le deuxième œuf et puis le troisième...
- III. Maintenant, il faut mélanger tous ces ingrédients avec beaucoup de soin pour qu'il ne se forme pas de grumeaux. Je plonge donc ma spatule dans le milieu du puits et je tourne doucement, agrandissant progressivement le mouvement, pour faire s'écrouler peu à peu les dunes de farine.
- IV. L'opération est de plus en plus difficile, car la pâte épaissit : il est temps d'ajouter le lait, en le faisant couler par petites quantités. Je tourne avec ma spatule. La pâte devient liquide. Attention! Il ne faut pas mélanger trop fort, car elle risquerait de jaillir hors de la terrine.
- V. Voilà : j'ai utilisé tout le lait, je mets le sel, l'huile, le sucre.
- VI. Il ne reste plus qu'à verser la cuillerée d'eau de fleur d'oranger (ou de vanille en poudre, ou de rhum) et la pâte est terminée.