



Crêpes

Préparation : 15 min

Cuisson : environ 2 min par crêpe

Matériel :

- Saladier
- Fouet
- Louche
- Poêle à crêpes (à défaut, une poêle normale plutôt plate)

Ingrédients
(pour 10 enfants) :

- 250 g de farine
- 4 œufs
- 1 demi-litre de lait
- 100 g de beurre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- (1 cuillère à soupe de rhum)
- En accompagnement : du sucre, de la confiture, de la pâte à tartiner au chocolat, du citron etc.

- Mélanger la farine et les œufs dans le saladier.
- Verser le lait petit à petit en mélangeant avec un fouet pour éviter la formation de grumeaux.
- Ajouter le sucre vanillé et une pincée de sel.
- Mélanger le tout jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux.
- Laisser reposer la pâte au moins une heure à température ambiante.
- Graisser la poêle avec un morceau de beurre (à répéter ensuite régulièrement).
- Chauffer la poêle.
- Verser une louche de pâte dans la poêle.
- Répartir la pâte de manière équilibrée dans la poêle.
- Lorsque les bords se décollent sans forcer, décoller la crêpe et la retourner.
- Servir lorsque que la crêpe est cuite des deux côtés, garder au chaud ou déguster froid ou légèrement réchauffée au four.



Loup de carnaval

Matériel :

- Ruban adhésif
- Crayon à papier
- Ciseaux
- 1 feuille de papier cartonné de couleur claire (DIN A4)
- Papier doré et argenté
- Plumes de couleur
- Paillettes
- Elastique fin (de couture)

- Dessiner le masque sur la feuille de papier cartonné et le découper.
- Confectionner les ouvertures pour les yeux à l'aide de ciseaux.
- Décorer le masque avec, par exemple, du papier doré ou argenté et des paillettes.
- Coller les plumes sur l'envers du bord supérieur du masque, les plus grandes au centre, les plus petites sur les côtés.
- Coller une bande de papier cartonné sur les extrémités piquantes des plumes.
- Percer un petit trou de chaque côté du masque afin d'y passer un morceau d'élastique fin et ajuster au tour de tête.

Notes :

