

The following instructional plan is part of a GaDOE collection of Unit Frameworks, Performance Tasks, examples of Student Work, and Teacher Commentary. Many more GaDOE approved instructional plans are available by using the Search Standards feature located on [GeorgiaStandards.Org](http://GeorgiaStandards.Org).

## Georgia Performance Standards Framework for French I

DESSERTS FAMILIAUX

### Crêpes à la banane



Pour 12 crêpes environ. Préparation : 10 mn. Repos de la pâte : 1 h. Cuisson : 20 mn

- 100 g de farine
- 3 dl de lait
- 1 œuf
- 25 g de beurre
- sel

Pour la garniture :

- 3 bananes mûres à point
- 2 cuil. à soupe de confiture d'abricots
- 6 cuil. à soupe de jus de citron

Pour la sauce :

- 1,5 dl de jus d'orange non sucré
- 2 cuil. à soupe de cassonade
- 1/2 cuil. à café de cannelle
- 25 g de beurre

1. Tamisez la farine dans une terrine, faites un puits au centre et ajoutez-y 2 pincées de sel et 1 œuf. Travaillez le mélange à la spatule en le délayant peu à peu avec le lait. Lorsque la pâte est lisse et homogène, versez-la dans un saladier à travers une passoire et laissez-la reposer pendant 1 h.

2. Préparez la sauce 50 mn plus tard : versez le jus d'orange dans une casserole, ajoutez-y la cassonade, la cannelle et le beurre. Faites réduire à feu modéré pendant 5 mn. Préparez la garniture : pelez les bananes et écrasez-les à la fourchette en y incorporant le jus de citron et la confiture.

3. Faites cuire les crêpes : faites fondre le beurre dans une crêpière de 20 cm de diamètre, puis versez-le dans un bol ; il vous servira à beurrer la crêpière après la cuisson de chaque crêpe. Versez la pâte dans la crêpière avec une petite louche et laissez-la s'étaler ; faites-la cuire d'un côté, puis faites-la sauter et cuire de l'autre côté : 1 mn en tout. Tenez les crêpes au chaud dans une assiette posée sur une casserole d'eau bouillante.

4. Farcissez les crêpes de garniture à la banane et pliez-les en carré.

5. Versez la sauce à l'orange dans une grande poêle et posez-y les crêpes délicatement. Faites réchauffer le tout pendant 10 mn, à feu doux, en arrosant les crêpes de sauce de temps en temps.

6. Mettez les crêpes toutes chaudes dans des assiettes, arrosez-les de sauce à l'orange et servez sans attendre.

