

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.

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.

