

Janvier 2022

Niveau de difficulté 

Le repas convivial

Vous invitez des amis à manger et vous voulez faire des crêpes pour le goûter.

Voici la recette pour 4 personnes :

- Mettez 250g de farine dans un saladier avec le sel et 50g de sucre.
- Faites un puit au milieu et versez-y les 4 œufs.
- Commencez à mélanger doucement. Quand le mélange devient épais, ajoutez les 50cL de lait petit à petit.
- Quand le lait est mélangé, la pâte doit être assez fluide. Si elle vous paraît trop épaisse, rajoutez un peu de lait. Ajoutez ensuite les 50g de beurre fondu refroidi, mélangez bien.
- Faites cuire les crêpes dans une poêle chaude (par précaution légèrement huilée si votre poêle à crêpes n'est pas antiadhésive). Versez une petite louche de pâte dans la poêle, faites un mouvement de rotation pour répartir la pâte sur toute la surface. Posez sur le feu et quand le tour de la crêpe se colore en roux clair, il est temps de la retourner.
- Laissez cuire environ 1 minute de ce côté et la crêpe est prête.
- Répétez jusqu'à épuisement de la pâte.

1. Faites la liste de courses pour cette recette, avec les quantités nécessaires de chaque ingrédient, sachant que vous êtes 8.

2. Parmi ces deux supermarchés, lequel choisissez-vous pour aller faire vos courses ?

Supermarché A :

1 kg de farine : 0,60€
250g de beurre : 1,50€
1 kg de sucre : 0,80€
Boite de 12 œufs : 2,70€
Litre de lait : 0,70€
Pâte à tartiner : 3€
1 citron : 0,70€
Confiture : 1,40€
Chantilly : 1,50€

Supermarché B :

1 kg de farine : 0,50€
250g de beurre : 1,70€
1 kg de sucre : 0,60€
Boite de 12 œufs : 2,40€
Litre de lait : 0,70€
Pâte à tartiner : 3,10€
1 citron : 0,50€
Confiture : 1,50€
Chantilly : 1,30€

3. Quelle quantité de chaque aliment vous reste-t-il ?

Janvier 2022

Niveau de difficulté 

Le repas convivial – solution

1. Liste des ingrédients pour 8 personnes :

- 500g de farine
- 100g de sucre
- 8 œufs
- 100cL de lait
- 100g de beurre
- sel

2. Choix du supermarché :

~~Supermarché A~~ = 0,6 (farine) + 1,5 (beurre) + 0,8 (sucre) + 2,7 (œufs) + 0,7 (lait) + 3 (pâte à tartiner) + 0,7 (citron) + 1,4 (confiture) + 1,50 (chantilly) = 12,90€

Supermarché B = 0,5 (farine) + 1,7 (beurre) + 0,6 (sucre) + 2,4 (œufs) + 0,7 (lait) + 3,1 (pâte à tartiner) + 0,5 (citron) + 1,5 (confiture) + 1,30 (chantilly) = 12,30€

3. Les ingrédients qu'il reste :

500g de farine, 900g de sucre, 150g de beurre, 4 œufs, du sel.