

Chers parents, chers élèves,

Nous vous écrivons tout d'abord pour vous dire que nous pensons bien à vous. Aujourd'hui, la santé de tous est prioritaire. Dans ce cadre, nous avons dû prendre la décision d'annuler la classe de mer. Cette décision vient un mois avant le départ afin d'éviter le paiement de frais d'annulation tardive. Nous avons attendu au maximum avant de prendre cette décision. Cependant, au regard de la tendance actuelle et des règles de confinement nous préférons ne pas prendre de risques. Nous sommes vraiment déçus, autant que vous, de ne pas pouvoir partir et partager vos découvertes. Encore une fois, nous espérons que vous et vos proches soyez épargnés, que vous vous portiez bien et que chacun ait trouvé son rythme.

Nous vous souhaitons des vacances reposantes. En espérant vous voir bientôt...

Mesdames Desrivières et Henry

Pour avoir tout de même un pied en Bretagne : la recette des crêpes ☺



- *Préparation* : 30 minutes
- *Cuisson* : 10 minutes
- *Nombre* : 12 crêpes

Ingredients

- 250 g de farine de froment
- 50 g de beurre
- 50 cl de lait
- 10 cl d' eau
- 4 gros oeufs
- 2 cuillères à soupe de sucre en poudre
- 1 pincée de sel

Cuisson à la poêle :

- Dans un saladier, ajoutez la farine de froment, 2 cuillères à soupe de sucre et une pincée de sel.
- Versez le lait puis l'eau progressivement tout en battant avec un fouet.
- Ensuite, rajoutez le beurre au préalablement fondu et les œufs pour finir
- Laissez la pâte à crêpes reposer pendant 30 à 45 mn au frais.
- Utilisez une poêle à crêpes pour réaliser vos **crepes bretonnes** : graissez-la avec une noisette de beurre puis versez une louche de pâte.
- Faites cuire votre crêpe environ 2 mn par face, et retournez-la avec une spatule.