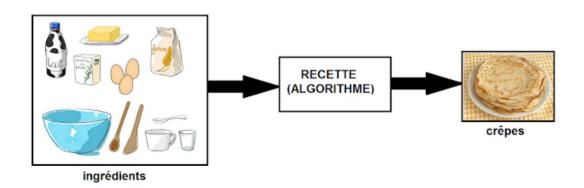
RECETTE DES CRÊPES



Un robot d'aide à la personne sait faire des recettes de cuisine s'il est bien programmé. La recette des crêpes a beaucoup de succès :

Recette pour 15 crêpes

Ingrédients

- 300 g de farine
- 3 œufs entiers
- 3 cuillères à soupe de sucre
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 50 g de beurre fondu
- lait (environ 30 cl), à doser jusqu'à jusqu'à obtenir la consistance souhaitée

Préparation de la recette

Mettre la farine dans une terrine et former un puits. Mettre les œufs entiers, le sucre, l'huile et le beurre.

Mélanger délicatement avec un fouet en ajoutant au fur et à mesure le lait. La pâte ainsi obtenue doit avoir la consistance d'un liquide légèrement épais.

Faire chauffer une poêle anti-adhésive et y déposer quelques gouttes d'huile. Faire cuire les crêpes à feu vif.

Prenez 5 minutes pour réfléchir à l'écriture d'un algorithme permettant au robot de faire 15 crêpes.

Puis écrivez l'algorigramme qui pour vous sera le plus efficace et complet.

Nous regarderons ensuite ensemble comment on peut écrire l'algorithme pour notre robot.