

Lis la préparation de la recette et **complète** la liste des ingrédients et des ustensiles.



th

Ingrédients

Ustensiles

- 2 pâtes
- 1 œuf
- compote de pommes

- un moule
- une cuillère
- un couteau
- ~~un fourchette~~
pinceau

Préparation

1. Dérouler une pâte feuilletée dans le moule.
2. Verser de la compote de pommes sur la pâte.
3. Etaler la compote avec une cuillère.
4. Dérouler la deuxième pâte sur la compote et enrouler les bords.
5. Casser l'œuf et garder uniquement le jaune d'œuf.
6. Etaler le jaune d'œuf sur la pâte avec un pinceau.
7. Tracer des traits sur la pâte avec la pointe du couteau.
8. Enfourner pendant 20 minutes à 180°C.

Découpe et colle les étapes de la préparation de cette recette dans le bon ordre.



Ingrédients

Ustensiles

- ☐ 2 pâtes feuilletées
- ☐ de la compote de pomme
- ☐ 1 œuf

- ☐ un moule
- ☐ un couteau
- ☐ une cuillère
- ☐ un pinceau

Préparation

Travail
peu soigné

1	Dérouler une pâte feuilletée dans le moule.
2	Verser de la compote de pommes sur la pâte.
3	Etaler la compote avec une cuillère.
4	Dérouler la deuxième pâte sur la compote et enrouler les bords.
5	Casser l'œuf et garder uniquement le jaune d'œuf.
6	Etaler le jaune d'œuf sur la pâte avec un pinceau.
7	Tracer des traits sur la pâte avec la pointe du couteau.
8	Enfourner pendant 20 minutes à 180°C.