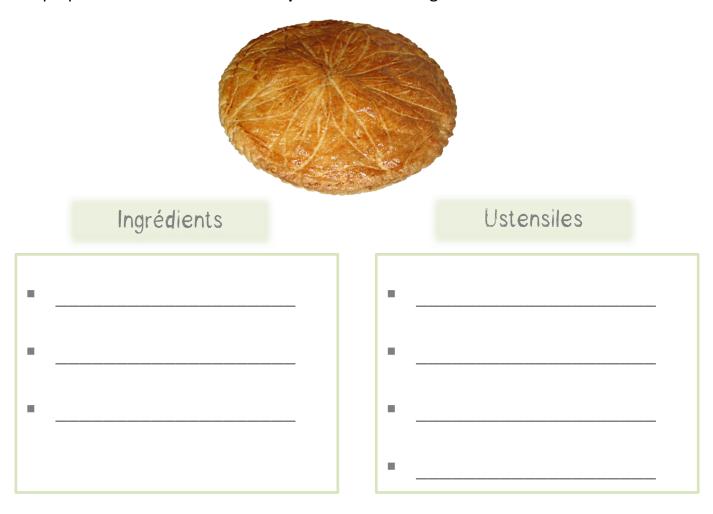
caracol.eklablog.com

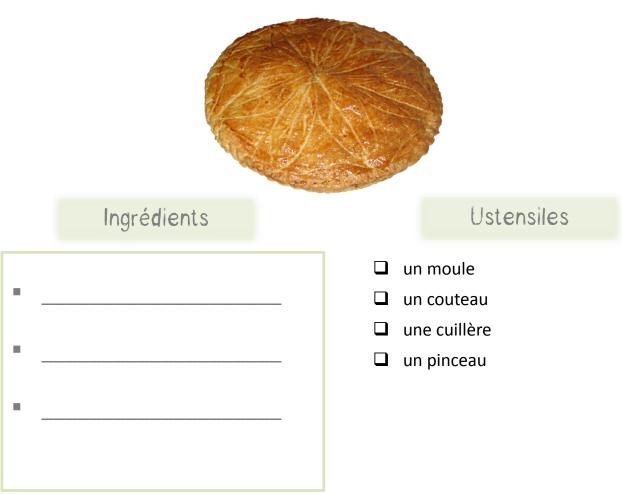
Lis la préparation de la recette et complète la liste des ingrédients et des ustensiles.



- 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.

caracol.eklablog.com

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



- 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.

caracol.eklablog.com

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



### Ingrédients

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

#### Ustensiles

- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_

- 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.

caracol.eklablog.com

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



## Ingrédients

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

### Ustensiles

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

1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	

