

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



Ingrédients

- _____
- _____
- _____

Ustensiles

- _____
- _____
- _____
- _____

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.

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



Ingrédients

- _____
- _____
- _____

Ustensiles

- ☐ un moule
- ☐ un couteau
- ☐ une cuillère
- ☐ un 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 enrôler 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.

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



Ingrédients

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

Ustensiles

- _____
- _____
- _____
- _____

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 enrôler 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

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

Ustensiles

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

Préparation

1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	

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

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