




TARTE AUX POMMES

INGREDIENTS :

- 3 cuillères  à soupe de fécule de maïs
- 3 cuillères  à soupe de sucre
- 3 cuillères  à soupe de poudre d'amande
- 1 brique de 20cl de crème liquide
- 2 pommes
- 1 pâte brisée (ou **feuilletée**)

RECETTE :

- 1) **Mets** les 3 **cuillères** à soupe de sucre dans le saladier.
- 2) Ajoute les 3 **cuillères** à soupe de poudre d'amande.
- 3) Ajoute les 3 **cuillères** à soupe de fécule de maïs.
- 4) Ajoute la bri**que** de crème.
- 5) Mélange**e**.
- 6) Pèle les pommes.
- 7) Coupe les pommes.
- 8) Éta**le** la pâte dans le moule à tarte.
- 9) Ajoute les morceaux de pommes.
- 10) Recouvre avec la préparati**on**.
- 11) Fais cuire 30 minutes environ.

Note aux parents : Les mots/sons en gras sont les sons que nous n'avons pas encore appris. Certains peuvent les lire car nous les avons déjà rencontrés.