

La galette du petit chaperon rouge



Les ingrédients :

- 1 œuf
- 1 pot de compote de pommes
- 2 pâtes à tarte

Les ustensiles

- 1 moule ou 1 plat rond
- 1 couteau
- 1 cuillère

Le déroulement

- 1-dérouler la pâte dans un plat rond.
- 2- verser la compote sur la pâte
- 3- étaler la compote avec une cuillère
- 4- dérouler la deuxième pâte sur la compote
- 5- mettre et étaler le jaune d'œuf sur la pâte
- 6- tracer des traits avec le couteau sur la galette
- 7-enfourner la galette pendant 20 minutes sur thermostat 6
- 8-sortir du four et emmener chez la mère-grand.



Attention au loup !!!!!!!!!