

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.

7- Enfourner la galette pendant 20 minutes sur thermostat 6.

8- Sortir du four et emmener chez la mère-grand.



Attention au loup !!!