



Edition : Notre
Dame des
Missions

Période 2 :
novembre -
décembre

LE JOURNAL DES MOYENS

Tous à vos fourneaux !



L'atelier cuisine

Dans le cadre de la semaine du goût qui s'est déroulée du 12 au 16 novembre, nous avons participé à un atelier cuisine. Avec l'aide de quelques parents, nous avons cuisiné cinq tartes aux pommes. Si vous êtes gourmands comme nous, voici la recette de la tarte aux pommes pour pouvoir la refaire chez vous !

Les ingrédients

 <p>250g de farine</p>	 <p>3 cuillères à soupe de sucre</p>	 <p>½ cuillère à café de sel</p>
 <p>125g de beurre mou</p>	 <p>6cl d'eau</p>	 <p>1 jaune d'œuf</p>
 <p>De la compote</p>	 <p>4 pommes</p>	

Les étapes de la recette

1/ Verser dans un saladier la farine, le sucre et le sel.



2/ Ajouter le beurre et mélanger la pâte avec les doigts jusqu'à obtenir une pâte sableuse.



3/ Incorporer l'eau et le jaune d'œuf pour lier la pâte. Mélanger puis former une boule.



4/ Pendant que la pâte repose, éplucher et couper vos pommes en lamelles.



5/ Etaler la pâte avec un rouleau puis la placer dans le moule à tarte. Piquer la pâte avec une fourchette.



6/ Verser la compote sur la pâte et placer les rondelles de pommes en formant une spirale. Enfourner environ 30 minutes à 210°C.

