

Lire pour réaliser une recette de gâteau aux pommes Pour 6 personnes

La présence de l'adulte est indispensable pour toute la réalisation de cette recette.

Voici une recette que vous pourrez réaliser avec votre enfant.

Il devra d'abord lire à voix haute : La liste du matériel puis la liste des ingrédients

Ensuite il lira à voix haute le déroulement de la recette et la réalisera avec votre aide étape par étape.



Matériel : un plat à tarte
un saladier - un verre
un fouet - une fourchette



ingrédients : une pâte feuilletée - 5 pommes - 4 œufs
150 grammes de beurre - 150 grammes de sucre semoule
100 grammes de poudre d'amande - un grand verre de lait
un peu de beurre fondu pour le plat à tarte



1. Etaler un peu de beurre fondu dans le fond et sur les bords du plat à tarte.
2. Disposer la pâte dans le plat. Faire des petits trous dans la pâte avec une fourchette.
3. Faire cuire la pâte dans le four (210°C) jusqu'à ce qu'elle dore un peu.
4. Laver et éplucher les pommes. Les couper en huit quartiers en enlevant les pépins.
5. Faire fondre le beurre et le verser dans un saladier.
6. Ajouter le sucre. Mélanger le beurre fondu et le sucre au fouet.
7. Ajouter les œufs battus, la poudre d'amande et le verre de lait. Bien mélanger le tout.
8. Déposer les morceaux de pommes sur le fond de la pâte .
9. Verser le mélange contenu dans le saladier sur les pommes .
10. Faire cuire à 180°C pendant 45 minutes puis baisser le four à 140 °C et continuer la cuisson pendant 20 minutes .
11. Laisser refroidir et déguster le gâteau légèrement tiède .

