



CE1 Le loup

6

qui découvrait le pays des contes

d'après le texte Oriane Lallemand et Eléonore Thuillier



« Non, cher miroir, répondit Blanche-Neige, renvoie-le vite dans sa forêt. Mais avant... »
et Blanche-Neige déposa un doux baiser sur le museau de Loup.

Qui sentit rougir, partir, rougir, partir...

Loup secoua la tête, tout étourdi.

Il était de retour chez lui !

À ses pieds, son panier était bien rempli.



« Youpi ! J'ai tout ce qu'il faut pour préparer mon gâteau. Vite ! Aux fourneaux ! »

Dans sa cuisine, Loup suivit à la lettre la recette de Tatie Rosette : il coupa, versa, mélangea...

Lorsque tout fut terminé, son gâteau était gonflé et doré à souhait !

C'est alors que : toc ! toc ! toc ! On frappa à sa porte.

C'était l'heure du Goûter.

« Salut mon chou, fit Mère-Grand, on est venu pour le Goûter ! »

Autour de la table, les amis de Loup étaient déjà installés, impatients de se régaler.

« Ah, te voilà enfin ! s'exclama Valentin.

Que nous as-tu donc amené ?

« Le gâteau aux pommes de Tatie Rosette, fit Loup. Et aussi quelques nouveaux amis... »





CE1

Le loup

6

qui découvrait le pays des contes

RECETTE



Le gâteau aux pommes de Tatie Rosette

Ingrédients :

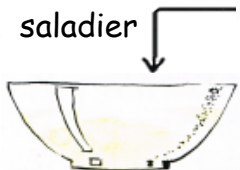
- 125 g de farine
- 125 g de beurre demi-sel
- 125 g de sucre en poudre
- 3 belles pommes
- 3 œufs
- 1 sachet de levure

Les ustensiles :

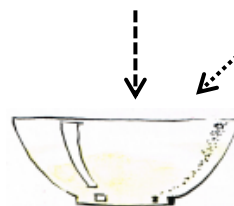
- une fourchette
- un saladier
- une balance
- un moule

1 Peser les ingrédients

1. Faire fondre le beurre
au microonde
dans un saladier



2 2. Ajouter le beurre et le sucre



3. Mélanger avec une fourchette

3 4. Ajouter

les œufs

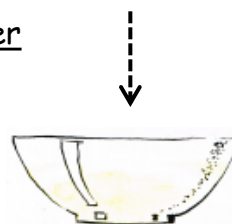
la levure

la farine



4 5. Peler et couper les pommes en morceaux

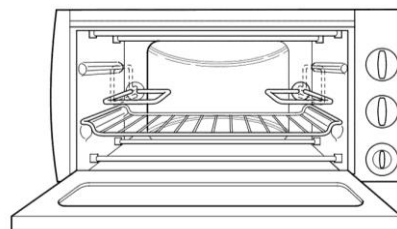
6. Les intégrer
à la pâte



5 7. Verser le tout dans un moule beurré



6



8. Mettre au four à 180° pendant 40 minutes

Bon
Appétit