



CP

# Le loup

6

qui découvrait le pays des contes

RECETTE



## Le gâteau aux pommes de Tatie Rosette

### Ingrédients :

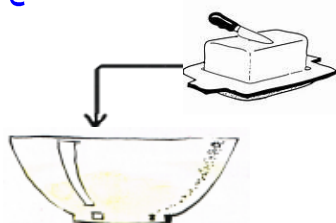
- 125 g de farine
- 125 g de beurre demi-sel
- 125 g de sucre en poudre
- 3 belles pommes
- 3 œufs
- 1 sachet de levure

### Les ustensiles :

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

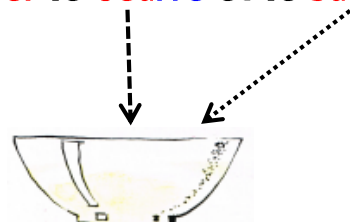
**1**

1. Faire fondre le beurre  
au micro-onde  
dans un saladier.



**2**

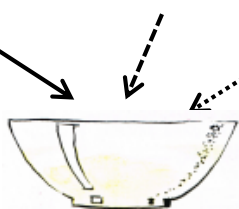
2. Ajouter le beurre et le sucre.



3. Mélanger avec une fourchette.

**3**

4. Ajouter  
les œufs la levure la farine

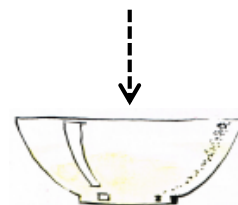


**4**

5. Peler et couper  
les pommes en morceaux.



6. Les intégrer à la pâte.

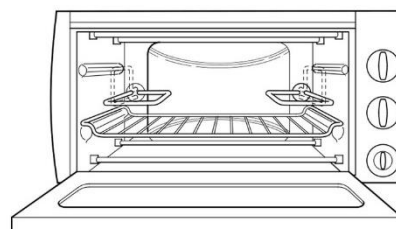


**5**

7. Verser le tout  
dans un moule beurré.



**6**



Mettre au four à 180°  
pendant 40 minutes.

Bon  
Appétit