



CP

Le loup

6

qui découvrait le pays des contes

d'après le texte Oriane Lallemand et Eléonore Thuillier



« Cher miroir, dit Blanche-Neige, renvoie-le vite dans sa forêt. »
 et elle donna un baiser à Loup.
 Loup secoua la tête...
 Il était chez lui et à ses pieds,
 il y avait son panier.



« Youpi ! J'ai tout ce qu'il faut pour faire mon gâteau. »
 Loup coupa, versa, mélangea...
 Lorsque tout fut terminé, son gâteau était gonflé et doré ! Toc ! toc ! toc !
 On frappa à sa porte.

« Salut mon chou, fit Mère-Grand, on est venu pour le Goûter ! »
 Les amis de Loup étaient impatients de se régaler.
 « Ah, te voilà enfin !
 Que nous as-tu donc amené ? »
 « Le gâteau aux pommes de Tatie Rosette, fit Loup.
 Et aussi quelques nouveaux amis... »





CP Le loup

qui découvrait le pays des contes

6



RECETTE

Le gâteau aux pommes de Tatie Rosette

Ingrédients :

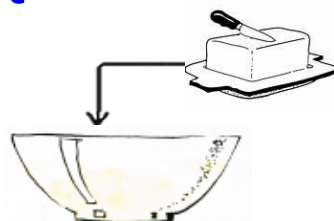
- 125 g de farine
- 125 g de beurre demi-sel
- 125 g de sucre en poudre
- 3 belles pommes
- 3 œufs
- 1 sachet de levure

Les ustensiles :

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

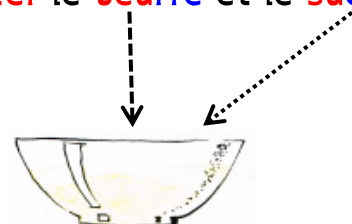
1

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.



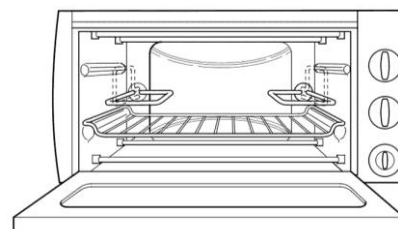
6. Les intégrer à la pâte.

5

7. Verser le tout
dans un moule beurré.



6



Mettre au four à 180°
pendant 40 minutes.

Bon Appétit