






Jeudi 27 octobre, les GS ont réalisé le gâteau aux pommes de Tatie Rosette.







Puis nous avons invité les CP de la classe de GS/CP a venir déguster notre gâteau !

La recette du gâteau aux pommes de Tatie Rosette








Les ustensiles :


- *un saladier 
- *un bol 
- *un fouet 
- *un moule 
- *un couteau et un éplucheur 


Les ingrédients :

- 125 grammes de farine 
- 125 grammes de sucre 
- 125 grammes de beurre 
- 3 pommes 
- 3 œufs 
- un ½ sachet de levure 

Le déroulement :

1. Faire fondre le beurre. 
2. Mélanger le beurre et le sucre avec un fouet. 
3. Ajouter les œufs et battre le mélange. 
4. Incorporer doucement la farine et la levure tout en mélangeant. 
5. Peler et couper les pommes en petits morceaux, les intégrer à la pâte. 
6. Verser le tout dans un moule beurré. 
7. Faire cuire à 180°C pendant 40 minutes. 

Miam ! 

Bon appétit ! 



Le déroulement:

1. Faire fondre le beurre
2. Mélanger le beurre
3. Ajouter les œufs
4. Incorporer le mélange
5. Pétrir















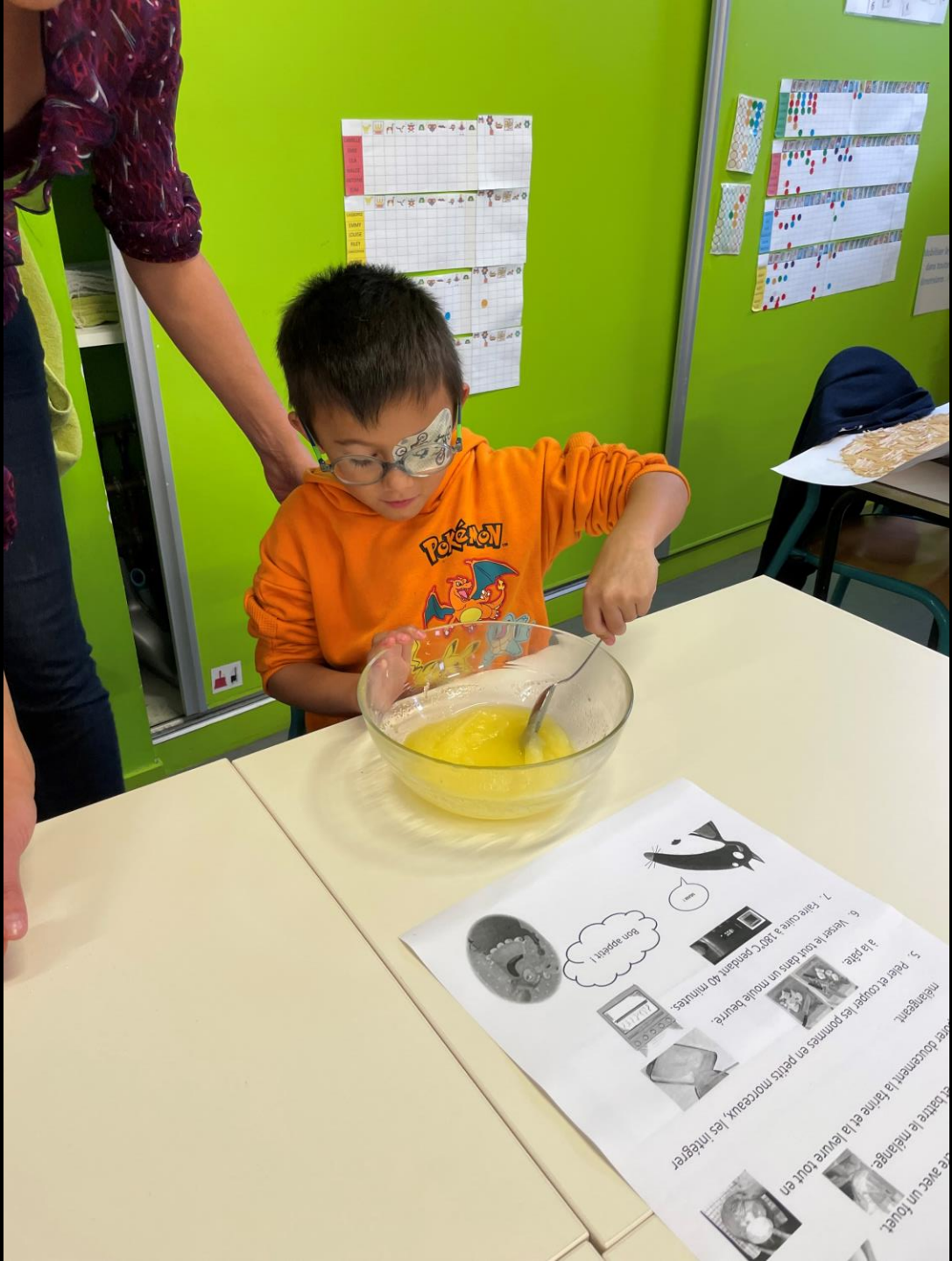


Chart with a grid and text, likely a calendar or activity schedule.

Chart with a grid and colorful dots, likely a learning aid for counting or colors.

1. Faire cuire à 180°C pendant 40 minutes.

2. Verser le tout dans un moule à beignet.

3. Péter et couper les pommes en petits morceaux, les intégrer doucement à la farine et la levure tout en pétrissant.

4. Battre le mélange avec un fouet.

5. Péter et couper les pommes en petits morceaux, les intégrer doucement à la farine et la levure tout en pétrissant.

6. Verser le tout dans un moule à beignet.

7. Faire cuire à 180°C pendant 40 minutes.

8. Bon appétit!





déroulement :

1. Faire fondre le beurre.
2. Mélanger le beurre et le sucre avec un fouet.
3. Ajouter les œufs et battre le mélange.
4. Incorporer doucement la farine et la levure tout en mélangeant.
5. Peler et couper les pommes en petits morceaux à la pâte.
6. Verser le tout dans le moule.
7. Enfourner à 180°C pendant 20 minutes.

















































Le déroulement :

1. Faire fondre le beurre. 
2. Mélanger le beurre et le sucre avec un fouet. 
3. Ajouter les œufs et battre le mélange. 
Poursuivre en ajoutant la farine et la levure tout en 
mélangeant les ingrédients en petits morceaux, les intégrer









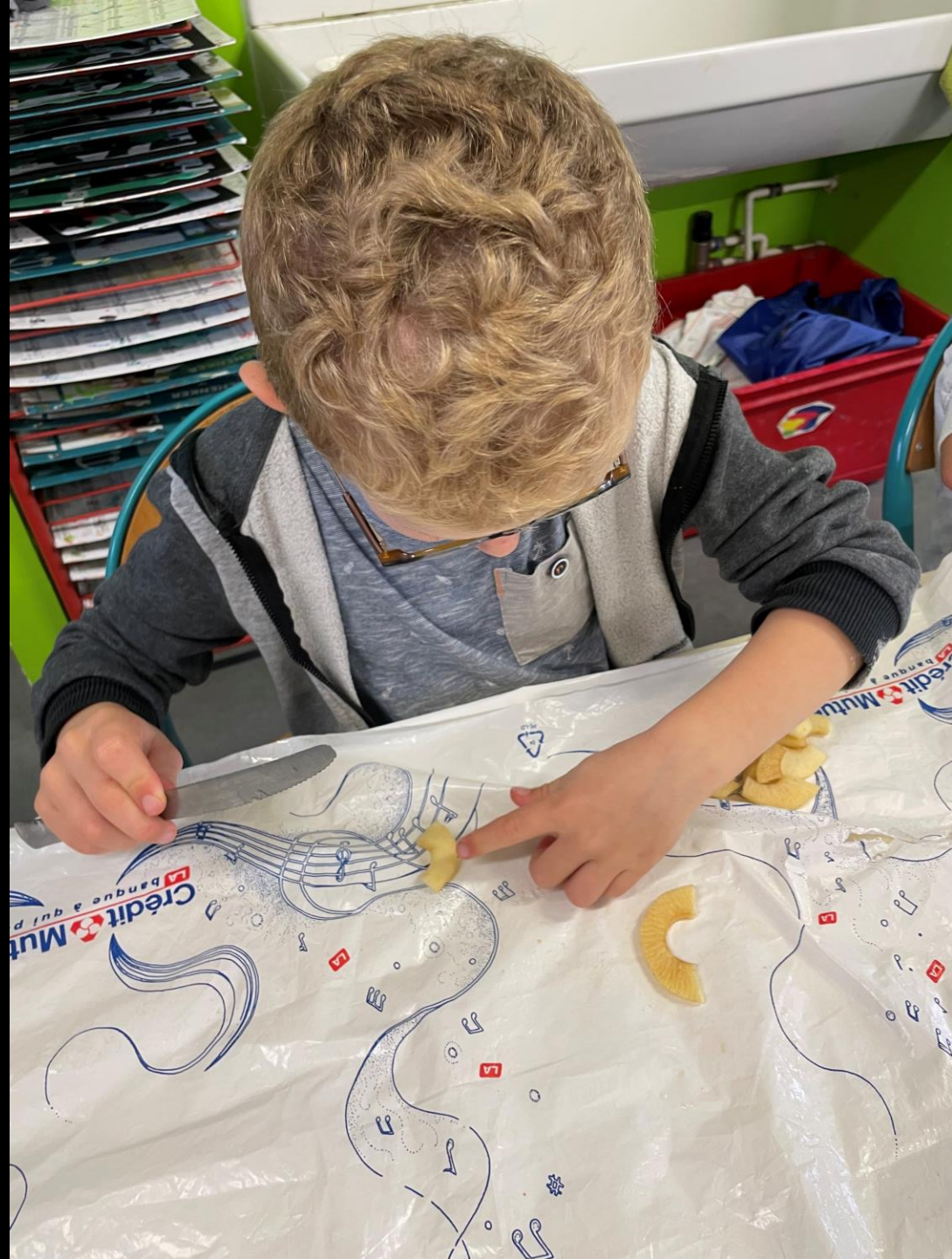




















3. Ajouter les œufs et battre le mélange et le sucre avec un fouet
4. Incorporer doucement la farine mélangeant.
5. Peler et couper les à la pâte.
6. Verse





























