

Galette aux pommes

Ingrédients

- 2 pâtes feuilletées
- de la compote de pomme
- 1 œuf

Ustensiles

- un moule
- un couteau
- une cuillère
- un pinceau



Préparation

1. Dérouler une pâte feuilletée dans le moule.
2. Verser de la compote de pommes sur la pâte.
3. Etaler la compote avec une cuillère.
4. Dérouler la deuxième pâte sur la compote et enrôler les bords.
5. Casser l'œuf et garder uniquement le jaune d'œuf.
6. Etaler le jaune d'œuf sur la pâte avec un pinceau.
7. Tracer des traits sur la pâte avec la pointe du couteau.
8. Enfournier pendant 20 minutes à 180°C.

Découpe les éléments de la recette et **colle-les** sur une feuille blanche.

Préparation

1. Dérouler une pâte feuilletée dans le moule.
2. Verser de la compote de pommes sur la pâte.
3. Etaler la compote avec une cuillère.
4. Dérouler la deuxième pâte sur la compote et enrsembler les bords.
5. Casser l'œuf et garder uniquement le jaune d'œuf.
6. Etaler le jaune d'œuf sur la pâte avec un pinceau.
7. Tracer des traits sur la pâte avec la pointe du couteau.
8. Enfourner pendant 20 minutes à 180°C.

Galette aux pommes

Ustensiles

- un moule
- un couteau
- une cuillère
- Un pinceau

Ingrédients

- 2 pâtes feuilletées
- de la compote de pomme
- 1 œuf

