

La tarte aux pommes

Ingrédients :

Pour la pâte :

- 300 g de farine
- 150 g de beurre mou coupé en dés
- un peu de sel
- 30 g de sucre
- 8 cl de lait tiède

Pour la tarte :

- 4 pommes
- du sucre



Préparation :

N'oublie pas de sortir le beurre du frigo deux heures avant pour qu'il soit bien mou !

Avant de commencer, fais préchauffer le four thermostat 7 (210° environ).

1. Prépare d'abord la pâte :

- Bats la farine, le sel et le sucre ensemble dans un saladier.
- Puis, ajoute le beurre. Pétris la pâte du bout des doigts pendant 3 minutes.
- Ajoute rapidement le lait, mélange-le à la pâte et forme une boule.

2. Étale la pâte et mets-la au fond du moule à tarte.

3. Ajoute la garniture :

- Épluche les pommes, coupe-les en tranches fines.
- Dispose-les sur la pâte en formant une rosace.
- Ajoute un peu de sucre sur le dessus.

4. Fais cuire la tarte au four pendant 40 minutes.

Ingrédients :

Pour la pâte :

- 300 g de farine
- 150 g de beurre mou coupé en dés
- un peu de sel
- 30 g de sucre
- 8 cl de lait tiède



Pour la tarte :

- 4 pommes
- du sucre

Préparation :

Sors le beurre du frigo deux heures avant pour qu'il soit bien mou.

Avant de commencer, fais chauffer le four.

1. Prépare d'abord la pâte :

- Bats la farine, le sel et le sucre.
- Puis, ajoute le beurre. Pétris la pâte du bout des doigts pendant 3 minutes.
- Ajoute rapidement le lait, mélange-le à la pâte et forme une boule.

2. Étale la pâte et mets-la au fond du moule à tarte.

3. Ajoute la garniture :

- Épluche les pommes, coupe-les en tranches fines.
- Dispose-les sur la pâte.
- Ajoute un peu de sucre sur le dessus.

4. Fais cuire la tarte au four pendant 40 minutes.

Ingrédients :

- 250 g de farine
- 125 g de beurre mou
- un peu de sel
- 125 g de sucre
- un œuf
- de la cannelle
- un sachet de levure chimique

Préparation :

1. Prépare la pâte à l'avance :
 - Dans un saladier, bats ensemble la farine, le sel, le sucre et la levure.
 - Ajoute la cannelle.
 - Ajoute le beurre coupé ramolli coupé en petits morceaux jusqu'à obtenir une consistance sablée.
 - Ajoute l'œuf, puis pétris avec le bout des doigts quelques minutes pour obtenir une pâte non collante.
 - Forme une boule.
 - Enveloppe-la dans du film alimentaire et mets-la au frais 1 heure.
2. Prépare les sablés :
 - Préchauffe le four à 180° C (th. 6).
 - Etale la pâte, et découpe des biscuits à l'aide d'emporte-pièces : détaille les formes et place-les sur la plaque du four recouverte de papier cuisson.
 - Mets au four pour 10 à 15 minutes, puis laisse refroidir les sablés.

Ingrédients :

- 250 g de farine
- 125 g de beurre mou
- un peu de sel
- 125 g de sucre
- un œuf
- de la cannelle
- un sachet de levure chimique

Préparation :

1. Prépare la pâte à l'avance :

- Dans un saladier, bats ensemble la farine, le sel, le sucre et la levure.
- Ajoute la cannelle.
- Ajoute le beurre coupé ramolli coupé en petits morceaux.
- Ajoute l'œuf, puis pétris avec le bout des doigts quelques minutes.
- Forme une boule.
- Enveloppe-la dans du film alimentaire et mets-la au frais 1 heure.

2. Prépare les sablés :

- Préchauffe le four à 180° C (th. 6).
- Etale la pâte, et découpe des biscuits à l'aide d'emporte-pièces : détaille les formes et place-les sur la plaque du four.
- Mets au four pour 10 à 15 minutes, puis laisse refroidir.

La recette de la bonne année

Ingrédients :

- de l'amitié
- un grand sourire
- une belle dose de joie
- une pincée de bonne humeur
- des bons souvenirs
- quelques rêves éveillés
- une cuillère de réussite
- une pincée d'humour



Préparation :

- Attrape un peu d'amitié et place-la dans un grand bol.
- Ajoute un joli sourire.
- Bats énergiquement toute la dose de joie avec la pincée de bonne humeur.
- Ajoute-les au mélange d'amitié et de sourire, et mélange le tout jusqu'à obtenir une belle pâte bien lisse.
- Pétris-la avec tes bons souvenirs et tes plus beaux rêves, en la travaillant longtemps pour qu'elle s'adoucisse.
- Ajoute une bouchée de réussite, et n'oublie pas un peu d'humour.
- Fais reposer le mélange un petit moment, en le gardant bien au chaud.

Et savoure cette nouvelle année
petit morceau par petit morceau !

Ingrédients :

- de l'amitié
- un grand sourire
- une belle dose de joie
- une pincée de bonne humeur
- des bons souvenirs
- quelques rêves
- une cuillère de réussite
- une pincée d'humour



Préparation :

- Attrape un peu d'amitié et place-la dans un bol.
- Ajoute un joli sourire.
- Bats la joie avec la pincée de bonne humeur.
- Ajoute-les au mélange d'amitié et de sourire, et mélange le tout.
- Pétris-la avec tes bons souvenirs et tes plus beaux rêves pour qu'elle s'adoucisse.
- Ajoute une bouchée de réussite, et n'oublie pas un peu d'humour.
- Fais reposer le mélange un petit moment, et garde-le bien au chaud.

Et savoure cette nouvelle année
petit morceau par petit morceau !