

La tarte aux pommes 1

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



La tarte aux pommes 1

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

La tarte aux pommes 1

Pour la pâte :

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

Pour la tarte :

- 4 pommes
- du sucre



La tarte aux pommes 1

Pour la pâte :

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

Pour la tarte :

- 4 pommes
- du sucre

La tarte aux pommes 2

- Bats la farine, le sel et le sucre.
- Ajoute le beurre. Pétris-le du bout des doigts.
- Ajoute vite le lait, et forme une boule.
- Étale la pâte dans un moule.
- Épluche les pommes, coupe-les et pose-les sur la pâte.
- Fais cuire la tarte 40 minutes.

La tarte aux pommes 2

- Bats la farine, le sel et le sucre.
- Ajoute le beurre. Pétris-le du bout des doigts.
- Ajoute vite le lait, et forme une boule.
- Étale la pâte dans un moule.
- Épluche les pommes, coupe-les et pose-les sur la pâte.
- Fais cuire la tarte 40 minutes.

La tarte aux pommes 2

- Bats la farine, le sel et le sucre.
- Ajoute le beurre. Pétris-le.
- Ajoute vite le lait, et forme une boule.
- Étale la pâte.
- Épluche les pommes, et pose-les sur la pâte.
- Fais cuire la tarte.

La tarte aux pommes 2

- Bats la farine, le sel et le sucre.
- Ajoute le beurre. Pétris-le.
- Ajoute vite le lait, et forme une boule.
- Étale la pâte.
- Épluche les pommes, et pose-les sur la pâte.
- Fais cuire la tarte.

Les sablés de Noël 1

Pour la pâte :

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

Les sablés de Noël 1

Pour la pâte :

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

Pour la pâte :

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

Pour la pâte :

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

Les sablés de Noël 2

- Bats la farine, le sel, le sucre et la levure. Ajoute la cannelle.
- Ajoute le beurre coupé.
- Ajoute l'œuf, pétris avec tes doigts. Mets au frais une heure.
- Étale la pâte, et découpe des biscuits.
- Fais cuire 10 à 15 minutes, puis laisse refroidir les sablés.

Les sablés de Noël 2

- Bats la farine, le sel, le sucre et la levure. Ajoute la cannelle.
- Ajoute le beurre coupé.
- Ajoute l'œuf, pétris avec tes doigts. Mets au frais une heure.
- Étale la pâte, et découpe des biscuits.
- Fais cuire 10 à 15 minutes, puis laisse refroidir les sablés.

Les sablés de Noël 2

- Bats la farine, le sel, le sucre et la levure.
- Ajoute la cannelle.
- Ajoute le beurre coupé.
- Ajoute l'œuf, pétris la pâte.
- Étale la pâte, et découpe des biscuits.
- Fais cuire 10 à 15 minutes, puis laisse refroidir.

Les sablés de Noël 2

- Bats la farine, le sel, le sucre et la levure.
- Ajoute la cannelle.
- Ajoute le beurre coupé.
- Ajoute l'œuf, pétris la pâte.
- Étale la pâte, et découpe des biscuits.
- Fais cuire 10 à 15 minutes, puis laisse refroidir.

La recette
de la bonne année

- Attrape un peu d'amitié. Ajoute un joli sourire.
- Bats de la joie avec de la bonne humeur.
- Ajoute-les à l'amitié.
- Pétris avec tes souvenirs et tes rêves.
- Ajoute une bouchée de réussite, et un peu d'humour.
- Et savoure la nouvelle année !

La recette
de la bonne année

- Attrape un peu d'amitié. Ajoute un joli sourire.
- Bats de la joie avec de la bonne humeur.
- Ajoute-les à l'amitié.
- Pétris avec tes souvenirs et tes rêves.
- Ajoute une bouchée de réussite, et un peu d'humour.
- Et savoure la nouvelle année !

La recette
de la bonne année

- Attrape un peu d'amitié. Ajoute un joli sourire.
- Ajoute de la joie.
- Pétris avec tes souvenirs et tes rêves.
- Ajoute une bouchée de réussite, et un peu d'humour.
- Savoure la nouvelle année !

La recette
de la bonne année

- Attrape un peu d'amitié. Ajoute un joli sourire.
- Ajoute de la joie.
- Pétris avec tes souvenirs et tes rêves.
- Ajoute une bouchée de réussite, et un peu d'humour.
- Savoure la nouvelle année !

Révisions période 2

Je lis des mots par colonne, de plus en plus vite :

le beurre
la boîte
le bec
il calcule
une banane
la mer
une perle
avec

la farine
le chocolat
les feutres
ma copine
une boule
une vache
la plume
mais

la barbe
il cherche
un œuf
la bouche
le cheval
il chuchote
elle dort
déjà

Je lis des phrases et je numérote les dessins.

1. L'année est finie. Léna se prépare pour la fête !
2. Elle a mis sa belle robe toute seule. Maman est étonnée et ravie.
3. Son amie Nina arrivera pour le repas. Léna prépare la table de fête avec Maman.
4. Nina frappe à la porte. Léna lui ouvre : « Il fait nuit dehors ! »
5. A minuit, une année est passée, c'est le début de la nouvelle année. Léna dit à Nina : « Bonne année, Nina ! »

