

Chers parents, chers enfants.

Bonjour. J'espère que vous allez bien. Si vous avez suivi ma recette d'hier (pâte à pizza) je voudrais rectifier la dimension du diamètre des platines. Il s'agit de 30 cm de diamètre et pas de 24.

Aujourd'hui, je vous propose la recette d'une pâte brisée.
Si vous avez une imprimante, je vous propose d'imprimer les images de la recette. Ainsi, votre enfant pourra les découper et aligner de gauche à droite pour reconstituer la chronologie de la recette. Cet exercice permettra la connaissance du balayage de la lecture.

Pour cette pâte brisée, il vous faudra 200g de farine + 50g pour étaler.

1 sachet de levure chimique

50g de beurre

2 c. à soupe de lait

1 œuf entier

2 c. à soupe de sucre vanillé

Après avoir mis tous les ingrédients de cette recette dans un récipient, mélangez le tout et façonnez une boule.

Mettez là dans un endroit chaud après l'avoir couverte avec un essuie vaisselle.

Deux heures plus tard, travaillez votre pâte qui aura doublé.

Étalez la sur une platine de 30 cm (préalablement beurrée)

Faites de petits trous à l'aide d'une fourchette.

Epluchez et découpez 2 pommes et 2 bâtons de rhubarbe du jardin. Lavez les.

Garnissez votre fond de tarte.

Ajoutez un peu de sucre impalpable ou cannelle.

Comme vous verrez sur la photo, j'avais trop de pâte.

J'ai recouvert la tarte du surplus.

Mettez à cuire (après avoir préchauffé le four à 200 degrés) pendant une bonne vingtaine de minutes.

Bonne dégustation. A bientôt. Madame Pomarico

