



## LA RECETTE DU TARTOILLAT



- 1- **Faire passer** la farine, le sucre, le sucre vanillé et la levure dans *la passoire* et mettez les dans *le saladier*.
- 2- **Faire un trou** au centre des ingrédients dans *le saladier*.
- 3- **Ajouter** les œufs et le lait au centre du trou.
- 4- **Mélanger** pour obtenir une pâte lisse.
- 5- **Ajouter** le beurre fondu et **mélanger**.
- 6- **Eplucher** et **couper** les pommes en tranches fines.
- 7- **Incorporer** les pommes à la pâte.
- 8- **Prendre** *du papier sulfurisé* et **écrire** vos noms dans les coins.
- 9- **Mettre** *le papier sulfurisé* dans *le moule* et **verser** la pâte.
- 10- **Apporter** *le moule* au chef cuisinier.
- 11- **Nettoyer** la table.

Le chef va mettre votre gâteau au four et le faire cuire pendant trente minutes. Le four a été préchauffé à 230 degrés !

Ce soir, vous mangerez votre gâteau ! Bon appétit !

