

Recette: tarte aux pommes

Nous faisons une tarte aux pommes. La tarte aux pommes, c'est une spécialité de la Normandie. En Normandie il y a beaucoup de spécialités avec les pommes parce que là-bas, beaucoup d'agriculteurs cultivent les pommes.

Les ingrédients pour la tarte:

- 3 pommes
- 2 paquets de sucre vanillé
- 2 tasses de yaourt
- 1 œuf
- de la pâte brisée
- du sucre



Les étapes opérationnelles:

1. Placez la pâte sur la plaque de four et cuisez la pâte pendant 10 minutes à 180°C.



2. Pelez les pommes et coupez les pommes en tranches.
3. Placez les tranches sur la pâte.



4. Mélangez le yaourt, le sucre et l'œuf et distribuez le mélange sur les pommes.
5. Saupoudrez un peu de sucre sur la tarte et cuisez la pendant 30 minutes à 180°C.

Le vocabulaire:

une tasse de yaourt : ein Becher Joghurt

la pâte brisée : Mürbeteig

la plaque de four : Backblech

cuire : backen

saupoudrer : (be-)streuen

distribuer : verteilen

Felix Q, Jonathan, Johannes W.