

## LA RECETTE DE CARAPATTE



# Le hérisson aux pommes

Il te faut :

des pommes



de la pâte à tarte sablée à dérouler



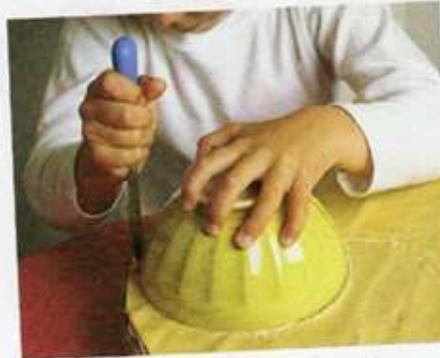
un jaune d'œuf



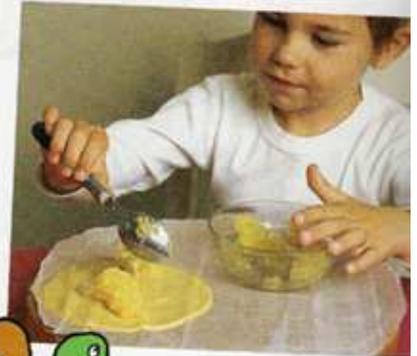
des raisins secs



Épluche les pommes, et coupe-les. Demande à un adulte de les cuire à feu très doux pour faire une compote.



Laisse refroidir la compote. Déroule la pâte, renverse un gros bol dessus et découpe tout autour



Au milieu du rond de pâte, dépose 2 cuillères à soupe de compote.



Plie le rond en 2. Appuie sur les bords avec la fourchette : tu traces les piquants du hérisson.



Pour faire le museau, coupe en biais un des côtés, puis badigeonne de jaune d'œuf le hérisson.



Pose 2 raisins pour les yeux, 1 pour le bout du museau. Fais cuire au four pendant 20 minutes (th. 6).