Le petit ogre veut aller à l'école

LES RECETTES

LA TARTE AUX POMMES

LA PATE BRISEE

INGREDIENTS :

- 250 g de farine
- 125 g de beurre
- 25 g de sucre de canne
- 1 œuf
- 3/4 de verre d'eau
- 1 pincée de sel fin

USTENSILES :

- un saladier
- un verre doseur
- un moule à tarte

RECETTE :

1. Verser la farine dans le saladier.
2. Mettre une pincée de sel fin.
3. Ajouter le beurre ramolli coupé en morceaux.
4. Mettre 2 cuillères à soupe de sucre.
5. Verser l'eau.
6. Pétrir l'ensemble à pleines mains afin d'obtenir une
7. préparation homogène.
8. Former une boule que vous saupoudrez de farine.
9. Recouvrir le saladier d'un linge.
10. Laisser reposer la pâte 1 à 2 heures au frais.

LA GARNITURE :

INGREDIENTS :

- des pommes
- 125 g de poudre d'amandes
- 50 g d'amandes effilées
- de la cannelle

RECETTE :

1. Eplucher les pommes.
2. Couper les pommes en tranches.
3. Fariner le moule puis étaler la pâte.
4. Verser la poudre d'amandes.
5. Poser les tranches de pommes côte à côte.
6. Saupoudrer les pommes de cannelle.
7. Ajouter les amandes effilées pour décorer.
8. Mettre la tarte à four bien chaud.
9. Laisser cuire 30 à 45 minutes.

Elle se déguste tiède… et peut se servir avec une boule de glace à la vanille !

LE CLAFOUTIS AUX POIRES

INGREDIENTS :

- 500 g de poires
- 60 g de farine
- 2 à 3 cuillères à soupe de sucre roux
- 80 g de poudre d'amandes
- 2 dl de lait frais entier
- 3 œufs
- un sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel

LA PREPARATION :

1. Epluchez les poires, coupez-les en deux, puis en morceaux.
2. Déposez les poires dans un plat à clafoutis préalablement beurré.
3. Dans un récipient, versez le sucre, la poudre d'amandes, la farine et la pincée de sel, puis mélangez.
4. Faites une fontaine, versez les œufs préalablement battus puis mélangez.
5. Ajoutez le lait doucement en veillant à ne pas faire de grumeaux.
6. Versez la préparation sur les fruits puis saupoudrez de sucre vanillé.
7. Faites cuire 40 min dans un four préchauffé à 200°.

Servez tiède ou froid.

BON APPETIT !