La galette du petit Chaperon rouge

Les ingrédients :

- 2 ou 4 pâtes feuilletées selon la grosseur de la galette
- 1 ou 2 œufs
- de la compote de pommes
- de la Cassonade

Les ustensiles :

- un moule ou une plaque à pâtisserie
- un couteau
- une cuillère

RECETTE :

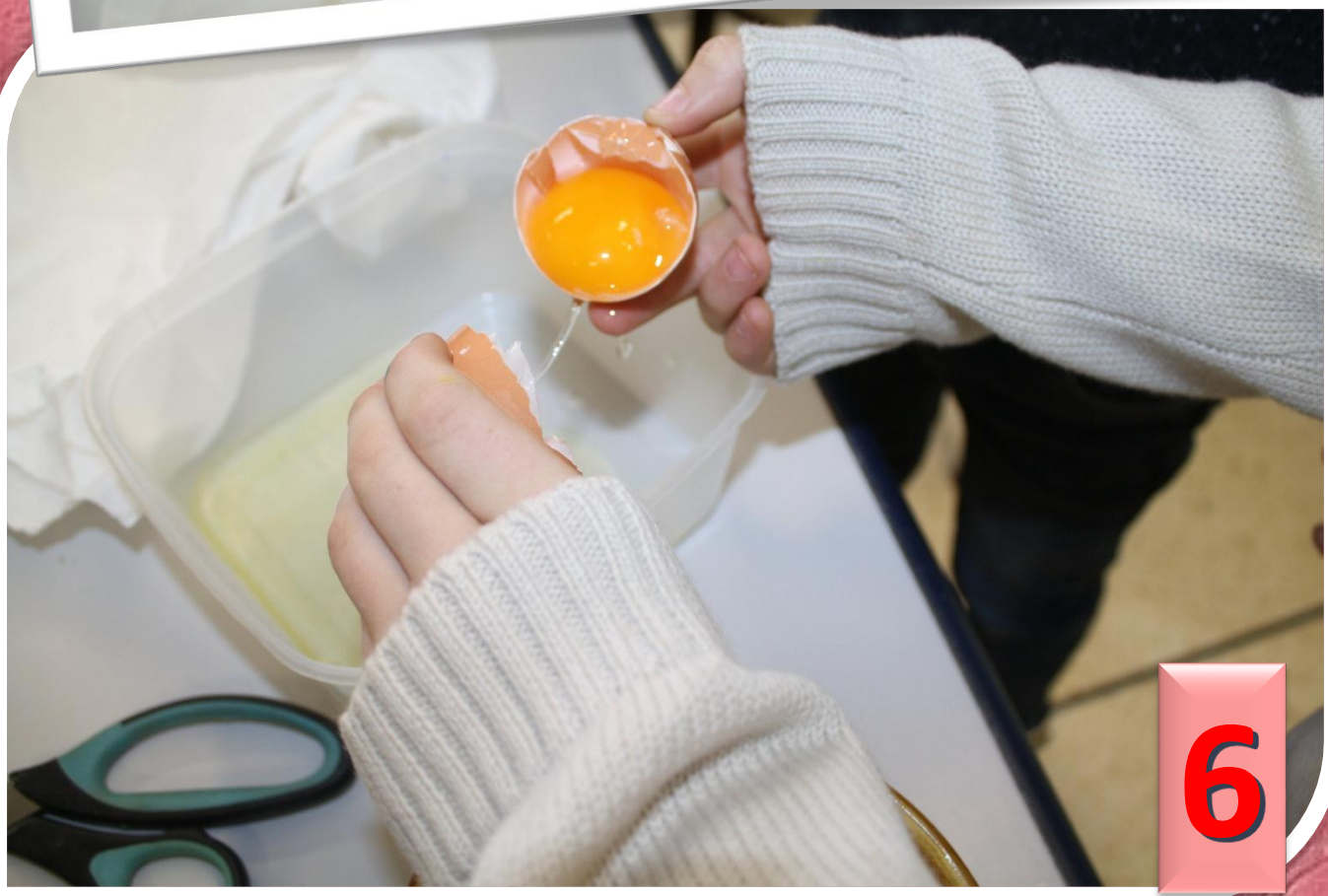
- Dérouler la pâte sur la plaque ou dans un grand moule.
- Verser la compote sur la pâte et étaler la compote avec une cuillère.
- Verser la Cassonade sur la compote.
- Dérouler la deuxième pâte pour couvrir la galette.
- Rouler les bords et dessiner le quadrillage avec la pointe d'un couteau.
- Séparer le blanc et le jaune des œufs.
- Etaler le jaune d'œuf sur la galette avec un pinceau.
- Enfourner 15 à 20 minutes.
- Partager la galette et déguster.

ReCreatisse.com

SAINT LOUIS
3

4

5



8