

La ^{véritable} recette des galettes du Petit Chaperon Rouge



♪ On préparer gaiement sur l'air de : « Prom'nons-nous dans les bois... »

Il te faut : de la pâte feuilletée  • 1 grand verre  • 1 pinceau de cuisine  • de la confiture  • 1 œuf  battu dans un bol  • du papier sulfurisé  à étaler sur la plaque de cuisson

Préchauffe le four à 200° (thermostat 6)



1
♪ C'est moi, la pâte feuilletée !
Commence par bien m'étaler.



2
♪ Avec le verre à l'envers,
fais 12 petits ronds.



3
♪ Puis 6 petits ronds s'en vont
sur la plaque de cuisson.



4
♪ Je mets ma confiture,
je mets de l'œuf autour.



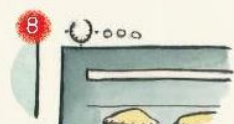
5
♪ je mets mon chapeau
dessus.



6
♪ Pour qu'il reste sur ma tête,
je pince ses bords avec une fourchette.



7
♪ Pour que mon chapeau brille,
d'un peu d'œuf je l'habille.



8
♪ Et maintenant, 3 petits tours
et hop, 20 minutes au four !

Hé ! Vous m'en laissez...

