# 23) Des textes

# بعد تهيئة الطلاب على ترجمة الجمل من اللغة العربية الى اللغة الفرنسية نبدأ بترجمة بعض النصوص البسيطة المنوعة

# Tarte aux pommes

Temps de préparation : 20 minutes  
Temps de cuisson : 60 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) : -3 [pommes](http://www.marmiton.org/Pratique/Fruits-Et-Legumes_la-pomme_1.aspx)  
- 200 g de farine  
- 150 g de [sucre](http://www.marmiton.org/Magazine/Tendances-Gourmandes_le-gout-des-sucres_1.aspx)  
- 100 g de [beurre](http://www.marmiton.org/Magazine/Diaporamiam_pur-beurre-c-est-meilleur_1.aspx) mou  
- 2 [oeufs](http://www.marmiton.org/Magazine/Tendances-Gourmandes_oeufs_1.aspx)  
- 2 cuillerées à café de levure  
- 1 sachet de [sucre](http://www.marmiton.org/Magazine/Tendances-Gourmandes_le-gout-des-sucres_1.aspx) vanillé  
- 1 cuillère à soupe de rhum

**Préparation de la recette :**

# Tamisez la farine, la levure et le [sucre](http://www.marmiton.org/Magazine/Tendances-Gourmandes_le-gout-des-sucres_1.aspx) vanillé. Mélangez le [beurre](http://www.marmiton.org/Magazine/Diaporamiam_pur-beurre-c-est-meilleur_1.aspx) mou avec les [oeufs](http://www.marmiton.org/Magazine/Tendances-Gourmandes_oeufs_1.aspx) entiers, le [sucre](http://www.marmiton.org/Magazine/Tendances-Gourmandes_le-gout-des-sucres_1.aspx) en poudre et le rhum jusqu'à l'obtention d'une masse blanche et épaisse. Mélangez les 2 préparations et versez dans un moule rond beurré. Pelez et coupez les [pommes](http://www.marmiton.org/Pratique/Fruits-Et-Legumes_la-pomme_1.aspx) en 8 quartiers, disposez-les sur la pâte. Faites cuire 1 h au four à 160°C (thermostat 5-6) environ.

40