

A close-up photograph of several apples in a white bowl. The apples are a mix of red and yellow varieties, with some showing a gradient of colors. The background is a soft, out-of-focus white.

Atelier cuisine en maternelle  
vendredi 21 Octobre 2022

L e c r u m b l e  
a u x p o m m e s

# La recette

## Crumble aux pommes :

Ingrédients :



8		125 g	
80 g		2	
80 g		1/2	
			

Couper le beurre et le faire ramollir.



Beurrer un moule.



Peler et couper les pommes en morceaux et les poser en vrac dans le moule.



Mélanger les pommes et la confiture.



Dans un saladier, mélanger le beurre ramolli et le sucre. Puis ajouter la farine, la cannelle et le sel. Bien mélanger pour obtenir une pâte granuleuse.



Recouvrir les pommes et laisser cuire 30 minutes au four (Th. 7 ou 200°)





Nous avons utilisé l'épluche pomme pour peler nos pommes et les couper en rondelles.



Nous avons coupé nos pommes en morceaux avec un couteau. Puis nous les avons mélangées avec de la confiture de fraises. Puis nous avons fabriqué notre sablé que nous avons disposé sur les fruits.



Nos crumbles sont cuits!!  
Bon anniversaire aux enfants nés en Octobre!!



Bon appétit!!





Merci aux mamans pour leur aide.

Un grand merci Aux Vergers du Pré de Clessé et particulièrement à M. Jacques Perochon pour avoir offert les délicieuses pommes Juliet Bio pour la confection des crumbles.