

Une recette d'automne : le crumble aux pommes

Le vendredi 30 septembre, nous avons préparé un crumble aux pommes que nous avons dégusté l'après-midi.

Ingrédients :

- De belles pommes
- 150g de farine
- 150g de cassonade
- 125g de beurre

Préparation :

- Peler, évider et couper les pommes en cubes grossiers. Les répartir dans un plat allant au four.
- Dans un saladier, mélanger la farine et la cassonade. Puis, ajouter le beurre et mélanger à la main de façon à former une pâte grumeleuse.
- Emietter cette pâte au-dessus des pommes de façon à les recouvrir.
- Enfourner à 180° pendant 30 minutes.



Jeudi 29 septembre, les enfants du groupe vert ont ramassé les pommes dans le jardin.

Les enfants du groupe rouge coupent les pommes.





Les enfants du groupe
jaune préparent la pâte
à crumble.

Les enfants du groupe orange
émettent la préparation sur les
pommes.



Les enfants du groupe
bleu vont mettre les
crumbles au four dans la
salle des maîtresses.



Bonne dégustation !