

# Crumble aux pommes



## Ingrédients :

- 6 pommes
- 100 g de farine
- 100 g de sucre
- 100 g de beurre



## préparation :

15 mn

## cuisson :

50 mn

## Préparation :

- 1.** Epluche les pommes et coupe les en petits cubes.
- 2.** Prépare les miettes : dans un saladier, mélange le beurre, la farine et le sucre avec une fourchette. Tu dois obtenir une sorte de sable. Si tout n'est pas bien mélangé, ce n'est pas grave.
- 3.** Beurre un plat à gratin. Dépose les pommes au fond et recouvre le tout avec les miettes.
- 4.** Fais cuire au four thermostat 6 ou 180°, jusqu'à ce que le dessus soit bien doré.



# Crumble aux pommes



## 1. Souligne les ustensiles nécessaires à la confection du crumble.

une fourchette - un couteau - une casserole - un four - un verre  
un saladier - un moule - une poêle

## 2. Quels sont les ingrédients nécessaires pour faire les miettes ?

.....  
.....

## 3. Vrai (V) ou Faux (F) ?

- Le crumble se cuit dans une poêle.
- Il faut graisser le fond du moule.
- Il faut déposer les miettes au fond du moule.
- Tu dois couper les pommes en quartiers.
- Pour faire les miettes, on utilise la même quantité de sucre, de farine et de beurre.
- Le dessus du crumble doit être bien doré.



## 4. Ecris le nom de deux autres desserts avec des pommes.

.....  
.....