



La Recette du mois de Novembre 2022

Crumble aux poires



La recette

Crumble aux poires

- 1) Avec tes parents, épluches les poires, enlèves les pépins et coupes-les en petit morceaux.
- 2) Dans un récipient mélange du bout des doigts le beurre coupé en morceaux, la farine et sucre pour obtenir une pâte qui ressemble à du sable.
- 3) Disposes les poires dans un plat à gratin beurré et Parsèmes les du mélange à crumble et des amandes effilées.
- 4) Enfournes dans le four durant 25 à 30 minutes à 180°C.

C'est prêt, tu peux déguster !

Ingrédients :

pour 8 personnes environ

- 5 poires bien mûres
- 150 g de farine
- 100 g de beurre doux
- 150 g de sucre en poudre
- 50g d'amandes effilées

Novembre
2022

M R S
mieux manger, mieux vivre
RHONE ALPES

Suis l'astuce du Chef Dragon :

Pour plus de gourmandise, tu peux ajouter des pépites de chocolat sur le dessus du crumble avant cuisson !

Tu peux également changer les poires par n'importe quel autre fruit et mélanger les fruits: comme la pomme avec la framboise par exemple.

