Crumble pommes pêches

Ingrédients nécessaires

pomme : 3
flocons d'avoine : 50g
farine : 100g
beurre : 50g
cannelle : 2cc
pêche : 3
sel : 1 pincée(s)
sucre roux : 100g

Préambule

Le crumble est un dessert d'origine britannique, préparé avec des fruits. Cerises, pommes, pêches ou même rhubarbe : quel que soit le fruit utilisé, le crumble ravira petits et grands !

ATTENTION :
Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire.Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Préchauffe le four à 200°C. Mélange la farine, le sucre, les flocons d'avoine, le sel et la cannelle dans un grand saladier.

Etape 2

Coupe le beurre en petits morceaux et ajoute-les au mélange. Le beurre doit être ramolli pour mieux se mélanger.

Lapinou.com
Tous droits réservés - Reproduction interdite

Etape 3

Rince tes fruits puis épluche-les. Coupe-les ensuite en petits morceaux dans un plat à gratin.

Etape 4

Mélange le beurre au reste du saladier avec les mains, pour former des sortes de grumeaux.

Etape 5

Répartis ton mélange sur le dessus du plat.

Etape 6

Demande à un adulte de s'occuper de la cuisson du crumble. Il doit cuire 20 minutes à 200°C et être bien grillé sur le dessus ! Bonne dégustation.

Lapinou.com
Tous droits réservés - Reproduction interdite