

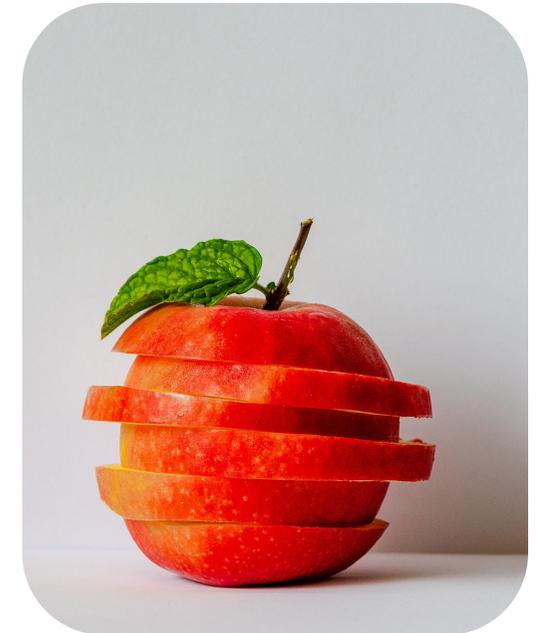


## JEU : EN 3 COUPS DE CUILLÈRE À POT !

### COMMENT ON JOUE ?

1 - Lisez la recette du crumble aux pommes :

- Avant toute chose, veillez à préchauffer votre four à 210 degrés.
- Puis, pelez et coupez en petits dés vos pommes, disposez-les dans un plat, arrosez-les de jus de citron et saupoudrez-les de cannelle et de sucre vanillé.
- A côté, dans un saladier, mélangez la farine avec la cassonade et ajoutez-y le beurre découpé en morceaux. Avec vos mains, malaxez cette pâte, jusqu'à ce qu'elle devienne toute grumeleuse et s'effrite entre vos doigts !
- Émiettez enfin la pâte sur les pommes, afin de les recouvrir de petits grumeaux et enfournez pendant 30 minutes.





## 2 - Convertissez la quantité d'ingrédients pour 9 personnes

INGRÉDIENTS	FARINE	POMMES	CASSONADE	BEURRE	CANNELLE	SUCRE VANILLÉ	CITRON
POUR 3 PERSONNES	75 G	3	75 G	60 G	½ cuillère	½ sachet	1
POUR 9 PERSONNES							

Solutions : 225 g de farine, 9 pommes, 225 g de cassonade, 180 g de beurre, 1 + ½ cuillères de cannelle, 1 + ½ sachets de sucre vanillé et 1 citron.