

Le crumble

Ingrédients

- + 180 g de beurre
- + 12 cuillères à soupe de sucre + 500 g de farine
- + 12 cuillères à soupe de farine
- + Fruits : 5 pommes ou poires ou 350 g de fruits rouges...

La recette

1/ Mélanger tous les ingrédients dans une terrine à la cuillère puis avec les mains.

Dès 2 ans



A partir de 4 ans



2/ Eplucher et couper les fruits en morceaux si nécessaire, puis les poser au fond d'un plat à gratin.



3 Emietter ensuite la pâte sablée du crumble au dessus des fruits en prenant bien garde de couvrir tous les fruits



4/ Cuire à four chaud 20 à 30 minutes jusqu'à ce que la pâte du crumble soit dorée.



Les + créatifs de Petitstetes.com

+ La recette du crumble est idéale pour les apprentis cuisiniers.

Dés 2 ans, un enfant prendra beaucoup de plaisir à émietter la pâte sablée au dessus des fruits. Au programme : développement de la motricité fine et éveil au goût. C'est encore plus drôle qu'avec la pâte à modeler puisqu'on a le droit de goûter !

A partir de 4 ans, on peut préparer la pâte ensemble en comptant les cuillères de sucre et de farine...

+ Traditionnellement, le crumble se prépare avec des pommes, mais on peut choisir d'autres fruits ou mélanger les fruits : pommes et poires, fruits rouges. Il est possible d'utiliser des fruits surgelés en les mettant directement au fond du plat.

+ On peut servir le crumble avec de la glace à la vanille ou un peu de crème fraîche.

Mes + créatifs

+.....
.....
+.....
.....
+.....
.....

Légende



Enfant seul



Ensemble



Parent seul

