

Ma recette du jour

Chers parents, chers élèves,
Moi aussi, j'occupe mes enfants en faisant de la pâtisserie.
Mais sans œufs, que faire ? (les rayons ont été dévalisés !)

Un crumble...

https://www.marmiton.org/recettes/recette_le-crumble-aux-pommes-du-chat-qui-tousse_10534.aspx

Les Ingrédients :



6 pommes (des Canada par exemple)



150 g de cassonade



150 g de farine de blé



125 g de beurre doux
(le sortir 1/2 heure avant de commencer la recette)



1 petite cuillère de cannelle en poudre



1 sachet de sucre vanillé



- Regarde la photo
- Que faut-il pour faire un crumble ?
- Où sont ces ingrédients ?
- Peux-tu me le dire, les trouver et les mettre sur la table comme ta maîtresse ?

Les ustensiles :



une planche à découper, un économe, un couteau, une cuillère à soupe, un saladier, un verre doseur et un moule à gratin

- Que vois-tu sur la table de la cuisine de ta maîtresse ?
- Peux-tu me le dire, les trouver et les mettre sur la table comme ta maîtresse ?
- Donner le nom de chaque ustensile à votre enfant et expliquer sa fonction

Montrez la photo à votre enfant afin qu'il sache ce qu'il va devoir faire.

Qu'allons-nous faire en premier ?

- Nous allons éplucher les pommes avec l'économe.



EPLUCHER

Ensuite, que faut-il faire ?

- Nous allons couper les pommes.

Pour cela, que faut-il prendre ?

- La planche à découper et le couteau.

Votre enfant est capable de couper les cubes de pommes. Préparez-lui les tranches. Et faites-lui confiance.



COUPER

Que vois-tu sur cette photo ?

- Il faut mettre les morceaux de pommes dans le plat et mettre de la cannelle.



SOUPOUDRER



MELANGER

Maintenant, nous allons préparer le sablé qui va venir sur les pommes.

Versez la farine, la cassonade et le sucre vanillé dans un saladier et mélangez.



VERSER

Que faut-il faire ?

- Couper le beurre en petits morceaux.



Ajoutez le beurre en petits cubes et mélangez à la main de façon à former une pâte grumeleuse.



MELANGER

Émiettez cette pâte au-dessus des pommes de façon à les recouvrir.



Enfourner pour 30 minutes de cuisson.



CUIRE

Et toi, quelle recette as-tu faite aujourd'hui ?

Tu peux m'envoyer les photos de tous tes ateliers cuisine... et avec les recettes !!!

Bon appétit !!!