

FICHE TECHNIQUE DE REALISATION

INTITULE
CRUMBLE POMME POIRE



QUANTITE	TEMPS	
	12 PERSONNES	TEMPS DE PREPARATION
30 MINUTES		30 MINUTES

DENREES	UNITE	QUANTITE	
BEURRE RAMOLLI A TEMPERATURE AMBIANTE	GRAMME	250	<u>PREPARATIONS PRELIMINAIRES:</u> 1) METTRE EN PLACE SON POSTE DE TRAVAIL 2) VERIFIER LA QUALITE DES DENREES 3) REALISER LES PESEES 4) NETTOYER ET PREPARER SON PLAN DE TRAVAIL
SUCRE BLANC EN POUDRE	GRAMME	110	
SUCRE ROUX EN POUDRE	GRAMME	140	
FARINE	GRAMME	300	
SEL	PINCEE	2	
POMME	UNITE	6	
POIRE	UNITE	6	

FICHE TECHNIQUE DE REALISATION

INTITULE

**CRUMBLE POMME
POIRE**



TECHNIQUE DE REALISATION

1°) METTRE LE BEURRE, LES SUCRES, LA FARINE ET LE SEL DANS UN SALADIER ET BIEN MELANGER AVEC LES MAINS EN PASSANT LE MELANGE ENTRE LES DOIGTS POUR BIEN INCORPORER LE BEURRE (ON DOIT OBTENIR UN SABLE GROSSIER)

2°) PRECHAUFFER LE FOUR A 180°C

3°) LAVER LES FRUITS

4°) LES EPLUCHER ET LES COUPER EN PETITS MORCEAUX

5°) LES DISPOSER DANS UN PLAT

6°) RECOUVRIR AVEC LA PATE A CRUMBLE

7°) FAIRE CUIRE 30 MINUTES AU FOUR A 180°C