

Nous avons fait de la cuisine. Nous avons préparé des crumbles aux pommes. Nous les avons mangés quand nous avons fêté les anniversaires des enfants nés en novembre et décembre.



Merci aux parents et grands-parents pour leur participation !



**JOYEUX ANNIVERSAIRE**

Lilou et Kalypso (3 ans) – Lyliia, Jeanne et Léonie (4 ans)



# CRUMBLE AUX POMMES










## LES INGREDIENTS

						
des pommes	150 g de farine	100 g de cassonade	125 g de beurre mou	des amandes effilées	1 sachet de sucre vanillé	jus de citron

## LES USTENSILES

					
un saladier	une cuillère en bois	un verre mesureur ou une balance	un économe un couteau	un plat à gratin	un four

## LES ACTIONS

1		Lave et épluche les pommes.
2		Coupe les pommes en petits morceaux et dispose-les dans le plat à gratin puis arrose-les de jus de citron.
3		Dans un saladier, mélange la farine, la cassonade et le sucre vanillé.
4		Ajoute le beurre coupé en morceaux et mélange avec les doigts pour former une pâte sableuse.
5		Répartis la pâte sur les pommes.
6		Disperse des amandes effilées.
7		Fais cuire au four à 180°C pendant 30 à 45 minutes.

