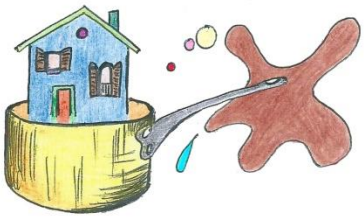
Cuisiner & Pâtisser à la Maison !

HISTOIRE DE CE LOGO
texte et coloriage réalisés par :
Ethan (9 ans)
dessin réalisé par :
Laurent (un jeune volatile)



S'occuper à la Maison en Cuisinant et Pâtissant. pour les Grands et les Petits.

www.pomweb.fr\CuisinerEtPatisserALaMaison.html

NOVEMBRE

fiche recette 013

MODE D'EMPLOI FICHE :

Les ingrédients sont listés dans l'ordre d'utilisation.

cu à S = cuillère à Soupe
cu à C = cuillère à Café
poids net = produit épluché,...

respecter scrupuleusement l'ordre chronologique dans chaque énoncé.

Crumble de Pomme et Poire, coulis de Kiwi Corse au Miel.

Pour 1 personne

(tous les Produits sont préalablement lavés avant utilisation bien sûr)

Ingrédients

1/2 Pomme Pirouette ou Chantecler
1/2 Poire Abate
40 g de Miel d'Acacia

50 g Farine
25 g Beurre
35 g Sucre

1/2 Kiwi Corse
30 g de Miel d'Acacia

C'est parti !

1/ préparer les fruits :
Éplucher la Pomme et la Poire.
Tailler en gros dés de 2-3 cm
Revenir à feu moyen dans une casserole avec le Miel et laisser cuire à couvert 3 min.
Retirer du feu et laisser refroidir.

2/ réaliser le Crumble :
Mélanger dans un saladier Farine + Beurre mou + Sucre. (on peut ajouter Vanille ou Cannelle)

3/ remplir le ramequin avec les fruits + recouvrir avec le Crumble
Et cuire au four au dernier moment : 220° 5 à 7 minutes.

4/ réaliser le coulis de Kiwi :
Éplucher et mixer le Kiwi avec le Miel.

> et pourquoi pas compléter la gourmandise avec une boule de glace à la Vanille.