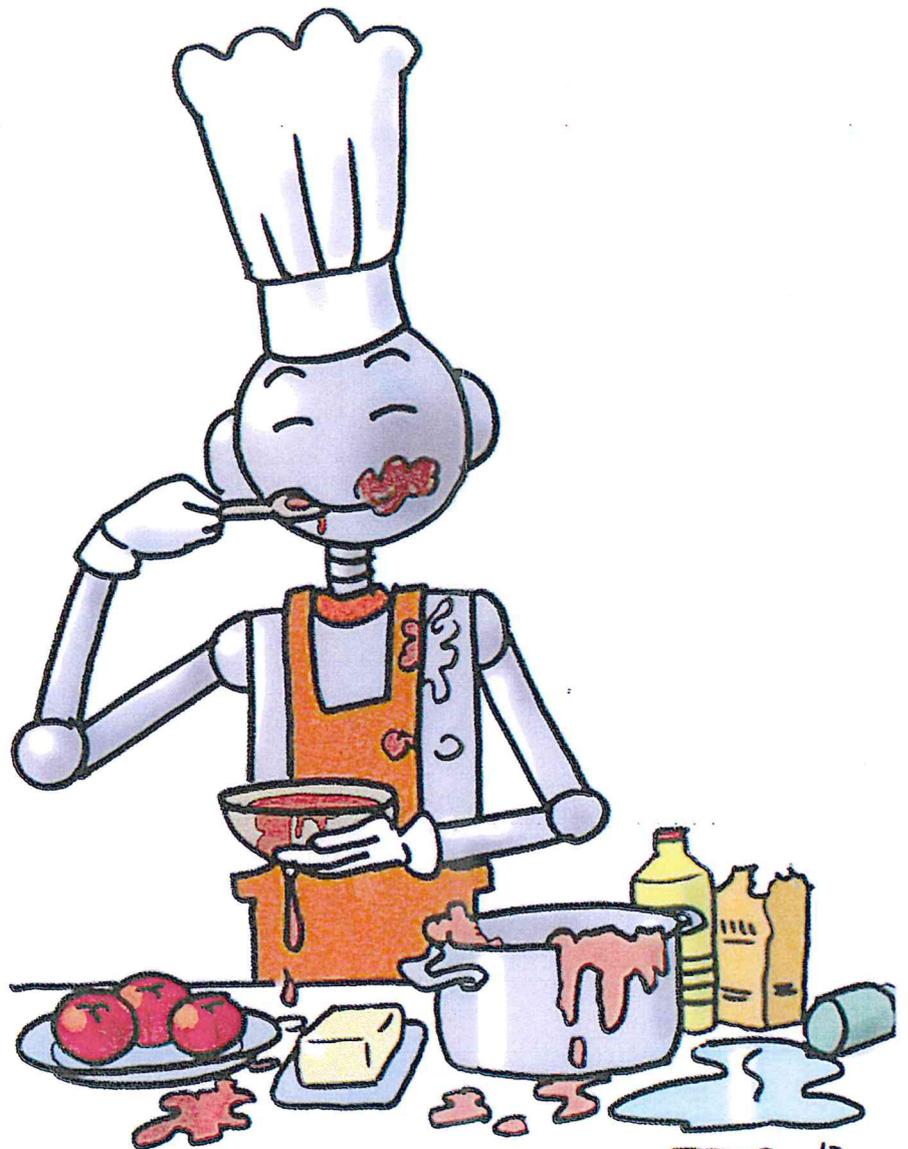
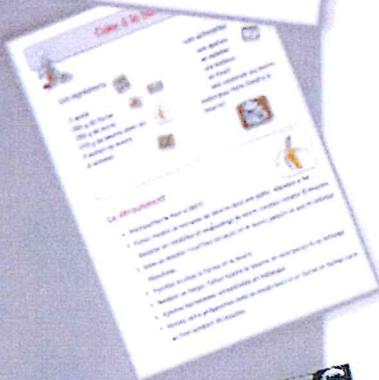
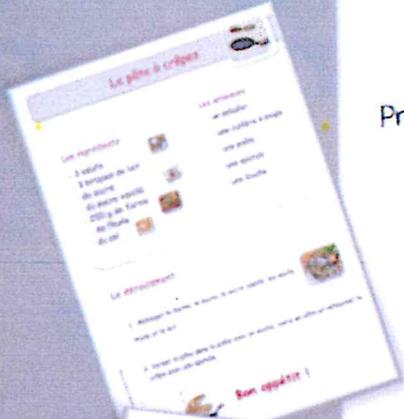


Mon cahier de recettes

Prénom : _____ Nom : _____



BDG 12

INGRÉDIENTS
DÉROULEMENT
USTENSILES

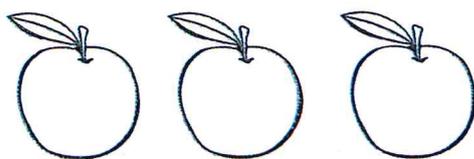
Crumble aux pommes



Ingrédients



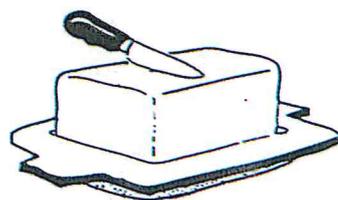
1 kg 500 de pommes



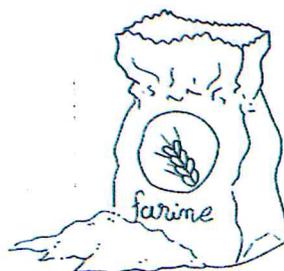
120g de cassonade



120 g de **beurre** mou



150 g de **farine**



Ustensiles



1 saladier



1 verre mesureur



1 cuillère à soupe



1 couteau



1 économe



1 plat à gratin



1 planche à découper



Etapes



1

BEURRER le plat à gratin.



2

ÉPLUCHER les pommes.

COUPER les pommes en morceaux.



3

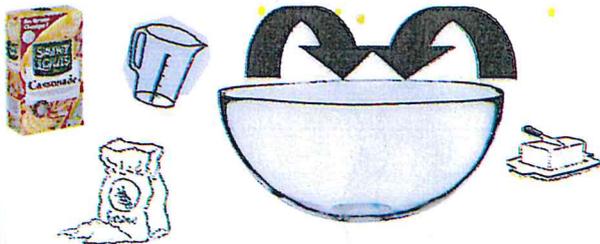
METTRE les
pommes dans le
plat.



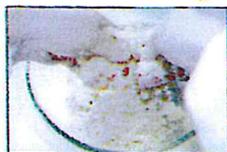
4 **COUPER** le beurre en morceaux



5 Dans un saladier **VERSER** la farine,
la cassonade et le beurre.

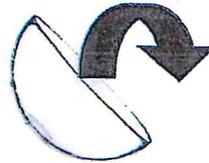


6 **MÉLANGER** du bout des doigts
pour faire des
grains.



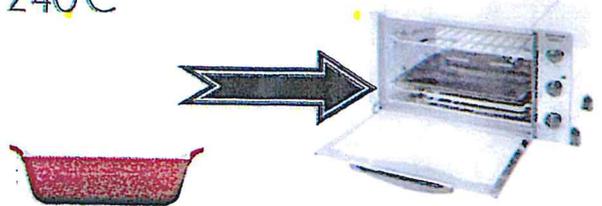
7

VERSER la pâte sur les pommes.



8

METTRE au four 30 minutes à
240°C



Flamusse aux pommes



Ingrédients



3 belles pommes



75 g de sucre en poudre



60 g de farine



150 g de crème



3 œufs



20 g de sucre glace



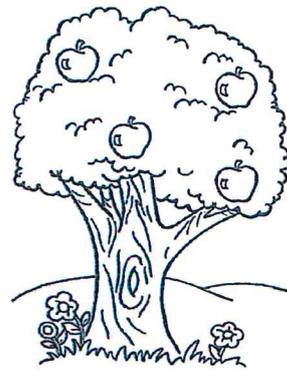
300 g de lait écrémé



1 pincée de sel



20 g de beurre



Ustensiles



1 saladier



1 moule



1 couteau



1 verre doseur



1 cuillère à soupe



1 planche à découper



1 fouet



1 balance



1 économe

Étapes du gâteau

Préchauffer le four à 180°C



1 BEURRER le moule.



2 EPLUCHER les pommes.



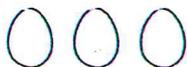
COUPER les pommes en lamelles.



3 DISPOSER les lamelles de pommes dans le moule.



4 METTRE dans le saladier: les œufs, le sel, la farine



5 AJOUTER le sucre, le lait et la crème. MÉLANGER



6 VERSER la pâte dans le moule sur les pommes.



METTRE au four 50 minutes.

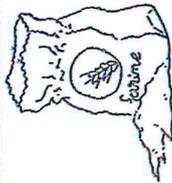
7 SAUPOUDRER de sucre glace la flamusse avant de servir.



Gâteau d'Automne



Ingrédients pour le gâteau



100g de farine



75g de sucre en
poudre



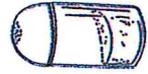
3 cuillères à soupe
de lait



2 cuillères à soupe
d'huile



1 œuf



1 pincée de sel

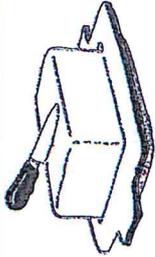


1 demi paquet de
levure chimique



2 pommes

Ingrédients pour la crème



80 g de beurre



100g de sucre en
poudre



1 œuf



1 sachet de sucre
vanillé

Ustensiles



1 saladier



1 fouet



1 moule



1 couteau



1 casserole



1 cuillère à soupe



1 cuillère en bois

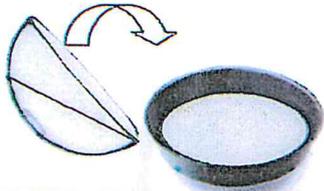
1 verre mesureur

Etapes du gâteau

- ① MELANGER la farine, le sucre, la levure et le sel.
AJOUTER le lait, l'œuf et l'huile.



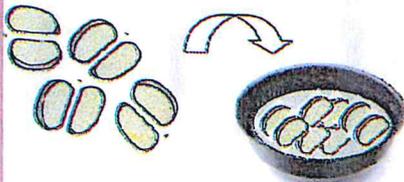
- ② VERSER la pâte dans le moule beurré et fariné.



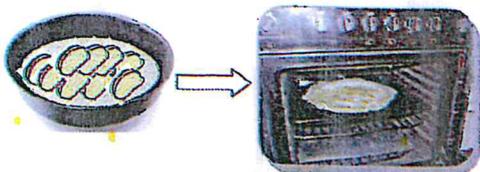
- ③ PELER les pommes. COUPER- les en tranches.



- ④ POSER les tranches de pommes.



- ⑤ METTRE au four (four moyen th.5) 25 minutes.



Etapes de la crème

- ① FAIRE FONDRE le beurre.
AJOUTER la vanille, le sucre et l'œuf.



- ② VERSER sur le gâteau qui commence à lever au bout de 25 minutes.



- ③ REMETTRE au four (four moyen th.5) 15 minutes environ.

