

# La recette du crumble à préparer avec des pommes qui n'ont pas été empoisonnées



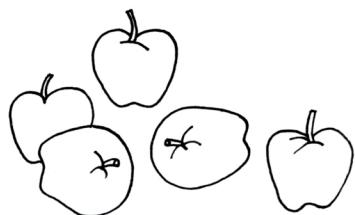
90 g.



60 g.



180 g.



5

1. Mélange le beurre fondu, le sucre et la farine. Fais une bonne patouille avec tes mains (propres si possible !).
2. Lave-toi les mains (eh oui, encore !).
3. Croque dans une des pommes pour t'assurer qu'elle n'est pas empoisonnée, puis épluche-les, coupe-les en gros morceaux et dispose-les dans un plat à gratin.
4. Emiette la pâte à crumble sur les fruits en frottant tes deux mains l'une contre l'autre.
5. Demande à un adulte d'enfourner le crumble 20 minutes environ dans le four préchauffé à 185°C.
6. Avec l'aide d'un adulte, sors le crumble du four en prenant soin de ne pas le faire tomber puis sers-le avec de la glace à la vanille.

