

## Puces et numéros : CRUMBLE

### **Consignes :**

Télécharger le fichier « Crumble.txt » sur le site [www.formettic.be](http://www.formettic.be)

Sélectionner les ingrédients (200 g jusque fruits)

Ajouter les puces comme ci-dessous

Sélectionner le mode d'emploi et ajouter la numérotation comme ci-dessous

Enregistrer sous Crumble-puces.doc ou .odt

### CRUMBLE AUX FRUITS

Pour 6 personnes

Préparation :15 mn

Cuisson :25 mn

### Ingrédients :

- 200 g de farine
- 200 g de beurre
- 150 g de sucre
- 500 g de fruits

1. Dans une jatte, mélanger la farine, le beurre et le sucre à la main en émiettant bien pour obtenir une espèce de chapelure; Laisser reposer;
2. Pendant ce temps, éplucher les fruits Si vous utilisez des pommes, des pêches ou des prunes, il est préférable de préparer une compote; Les fruits rouges s'emploient crus ou décongelés;
3. Disposer les fruits dans le fond d'un moule allant au four, puis émietter la pâte sur le dessus, mais sans tasser;
4. Mettre au four (th; 8, 240° )pendant 25 minutes environ en surveillant la cuisson;Des que le crumble est bien doré; baisser le four pour terminer la cuisson;
5. Se déguste chaud avec de la crème fraîche ou froid avec de la crème anglaise.