

Word - Exercice N° 01

Recopier le texte ci-dessous.

Crumble de prune à l'anis

- Pour 4 personnes
-
- Préparation : 20 min
-
- Cuisson : 30 min

Ingrédients

Prunes : 500 gr

Pommes : 3

Cassonade : 3c. à soupe

Beurre mou : 100 gr

Farine : 150gr

Sucre en poudre : 150 gr

Pastis ; 3 c. à soupe

Préparation

Préchauffez le four th.6 (180°C).

Coupez les prunes en deux et enlevez les noyaux. Pelez les pommes, ôtez le coeur et coupez-les en cubes.

Versez les fruits dans un plat beurré.

Saupoudrez de cassonade et arrosez de pastis.

Préparez la pâte en malaxant du bout des doigts le beurre, la farine et le sucre.

La pâte doit avoir une consistance « sableuse ».

Répartissez la pâte sur les fruits et mettez à cuire 30 min au four.

Le bon accord

CuisineAZ.com vous conseille un muscat de Frontignan (Languedoc-Roussillon)

Source

CuisineAZ.com