

En cette fin de mois de septembre, les élèves de GS ont réalisé un travail de lecture autour d'une recette de cuisine.

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.



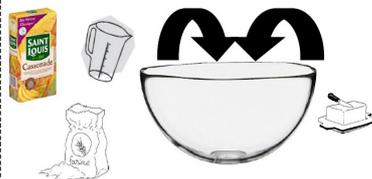
3 METTRE les pommes dans le plat.



4 COUPER le beurre en morceaux



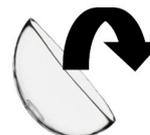
5 Dans un saladier **VERSER** la farine, la cassonade et le beurre.



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



Puis, ils se sont transformés en apprentis cuisiniers; ils ont préparé deux crumbles aux pommes pour leurs camarades de classe.

Nous relevons les manches,
et nous choisissons les ingrédients
et ustensiles nécessaires à
la réalisation du crumble.



Nous commençons par beurrer le plat.



Les pommes ont été épluchées
par Béatrice.
Nous les coupons en morceaux.



Nous versons les pommes dans le plat.



Nous coupons le beurre puis
versons le beurre, la farine et
la cassonade dans le saladier.



Nous mélangeons le tout avec nos doigts.



Et mettons la préparation dans le four.



Les deux gâteaux sont prêts à être dégustés et nous, nous avons hâte de les manger.



A cette occasion, nous en avons profité, pour fêter l'anniversaire de Luka qui a eu **6 ans** le 28 septembre.

