

## La semaine du gout

A l'occasion de la semaine du gout, jeudi 13 octobre, nous avons cuisiné avec les CE1-CE2. Voici la recette de notre gâteau :

# LE CRUMBLE

### Ingrédients :

3 POIRES



300g de framboises



100g de beurre ramolli



100g de sucre



180g de farine

1. Beurre un plat allant au four et étale une 1<sup>re</sup> couche de framboises sur le fond.



2. Epluche les poires, coupe-les en quatre et enlève le milieu.



3. Coupe les quartiers de poires en tranches assez fines ou en petits dés. Pose-les sur les framboises. Recouvre-les avec les framboises qui restent.



4. Dans un saladier, malaxe le sucre, le beurre et la farine avec tes doigts pour faire comme du sable. Recouvre les fruits de ce mélange.



Préchauffage : 180°/200° (th.6). Cuisson : environ 30 min + 10min four éteint