



BIO WALLONIE



BIO WALLONIE

NOM DE LA RECETTE : Crumble pommes et poires

NOMBRE DE COUVERTS : CVTS

POIDS DE LA PORTION : GRAMMES

PRIX PAR PORTION : EUROS

TEMPS DE PREPARATION (facultatif) : MINUTES



INGRÉDIENTS	QUANTITÉ	UNITÉ	PRIX [€/kg]	COÛT	FOURNISSEUR
Pommes	2,50	kg	2,40	6,00	Domaine de La Pommeraie
Poires	2,15	kg	2,48	5,33	Domaine de La Pommeraie
Beurre doux	0,25	kg	16,25	4,06	MABIO
Farine	0,50	kg	3,14	1,57	Graines de Curieux
Sucre	0,50	kg	3,17	1,59	Éthiquable
Graines de tournesol	0,05	kg	4,53	0,23	Vajra
Graines de lin	0,05	kg	6,66	0,33	Vajra
Forfait				0,10	
TOTAL				19,21	

ALLERGÈNES :

MODE DE PRÉPARATION :

- 1) Faire un caramel avec le sucre (300 g) et l'eau.
- 2) Ajouter les pommes et les poires.
- 3) Laisser cuire en mélangeant bien.
- 4) Mélanger la farine, le beurre, le sucre et les graines.
- 5) Placer le mélange de fruits en ramequins et déposer le crumble par dessus.
- 6) Cuire 15 minutes à 190°C.

Astuce :

Simple et efficace, ce dessert classique s'est démarqué par la présence des graines de courge et de lin dans le crumble.

