



BIOWALLONIE



BIOWALLONIE

**NOM DE LA RECETTE : Crumble pommes et poires**

NOMBRE DE COUVERTS :	<input type="text" value="20"/> CVTS	
POIDS DE LA PORTION :	<input type="text" value="200"/> GRAMMES	
PRIX PAR PORTION :	<input type="text" value="0,96"/> EUROS	
TEMPS DE PREPARATION (facultatif) :	<input type="text"/> MINUTES	

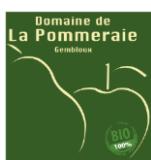
INGRÉDIENTS	QUANTITÉ	UNITÉ	PRIX [€/kg]	COÛT	FOURNISSEUR
Pommes	2,50	kg	2,40	6,00	Domaine de La Pommeraie
Poires	2,15	kg	2,48	5,33	Domaine de La Pommeraie
Beurre doux	0,25	kg	16,25	4,06	MABIO
Farine	0,50	kg	3,14	1,57	Graines de Curieux
Sucre	0,50	kg	3,17	1,59	Éthiquable
Graines de tournesol	0,05	kg	4,53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

**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.

**mabio**

Entreprise coopérative, citoyenne et solidaire  
**ETHIQUABLE**

