

Repas d'automne

Jeudi 26 septembre 2024

Salade de mâche, betteraves, féta, noix

Filet de poulet sauce chasseur

Purée de butternut

Blondie

(brownies chocolat blanc, noix de pécan et noisettes)

Le crumble de l'automne

Pour 4 personnes • Préparation : 25 minutes • Cuisson : 40 minutes

Ingédients

- 6 poires
- 100 g de pépites de chocolat
- 1 cuillerée à soupe de raisins secs
- 1 cuillerée à café de cannelle en poudre
- 150 g de farine
- 80 g de beurre mou
- 80 g de sucre roux
- 1 pincée de sel

CE DESSERT DORÉ,
TU VAS L'ADORER !



1 Épluche les poires et coupe-les en petits morceaux. Beurre le fond d'un moule et dépose dedans les morceaux de poire.



2 Allume le four à 180 °C (thermostat 6). Saupoudre les poires de cannelle. Ajoute les raisins secs et les pépites de chocolat.



3 Dans un saladier, mélange la farine, le sucre, le beurre et le sel. Émiette la pâte pour obtenir une consistance sableuse.



4 Recouvre les poires avec cette pâte émietée. Mets au four pendant 40 minutes. Déguste tiède !

C'est l'automne !

Trouve les 7 différences.



Relie les points en suivant l'ordre chronologique.



Combien y a-t-il de citrouilles sur cette page ?

Aide Mahaut à retourner chez elle

