

MA RECETTE FRUIT DU MOIS

La pomme



GÂTEAU FAÇON CRUMBLE AUX POMMES



biocoop
LA BIO NOUS RASSEMBLE

GÂTEAU FAÇON CRUMBLE AUX POMMES



DIFFICULTÉ



POUR
6 PERSONNES



PRÉPARATION
20 MIN



CUISSON
30 MIN

Ingédients : Pour le gâteau : 250 g de farine T55 Biocoop, 150 g de beurre Biocoop, 4 pommes, 150 g de sucre, 2 œufs, 15 cl de cuisine d'amandes, 1/2 sachet de poudre à lever.

Pour le crumble : 60g de farine T55 Biocoop, 60g de sucre, 45g de beurre Biocoop

- 1 Préchauffer le four à 180°C.
- 2 Battre les œufs un à un dans un saladier puis ajouter le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la cuisine d'amandes tout en continuant de fouetter.
- 3 Ajouter la farine, le beurre fondu et la poudre à lever.
- 4 Pour finir, ajouter les pommes épluchées et coupées en dés à la préparation.
- 5 Verser la pâte à gâteau dans un moule beurré et fariné.
- 6 Préparer le crumble en mélangeant le sucre, le beurre mou et la farine à la main dans un récipient jusqu'à obtenir une pâte sableuse.
- 7 Saupoudrer le crumble sur le gâteau.
- 8 Enfourner pour 30 minutes.
- 9 Laisser refroidir avant de déguster.

biocoop
LA BIO NOUS RASSEMBLE

Retrouvez la liste
des magasins Biocoop
sur le site www.biocoop.fr

Vous avez des questions
sur Biocoop, sur un produit ?
Contactez le service clients au :

0 800 807 102

Service & appel
gratuits

www.mangerbouger.fr - Pour votre santé, mangez au moins 5 fruits et légumes par jour.

Biocoop - SA Coop à capital variable - 12 avenue Raymond Poincaré 75116 Paris - 382 891 752 RCS Paris. Création : Altavia Cosmic - Crédits photos : Nicolas Leser/ Stylisme : Ulrike Skadow - Imprimé par Les Hauts de Vilaine BP 52179 35221 Châteaubourg Cedex, entreprise Imprim'Vert® (gestion des déchets dangereux dans des filières agréées). Ne pas jeter sur la voie publique - Document non contractuel - 08/2021.



Tous les papiers
se trient et
se recyclent