

CRUMBLE AUX POMMES ET AU CHOCOLAT

INGRÉDIENTS

	6 pommes
	150g de farine
	150g de sucre
	120g de chocolat
	100g de beurre mou
	1 pincée de sel

✂ Temps de préparation : 25 min

✂ Temps de cuisson : 20 min



**Recette pour
6 personnes**

Les étapes de la recette

- ★ Pelez les pommes et coupez-les en petits cubes .
- ★ Préchauffez votre four à 200°C.
- ★ Répartissez les pommes dans votre plat ou dans vos ramequins.
- ★ Hachez grossièrement le chocolat et ajoutez-le sur les pommes.
- ★ Mélangez avec le bout des doigts, dans un saladier, la farine, le sucre, le beurre mou et la pincée de sel jusqu'à obtenir une pâte sableuse bien homogène.
- ★ Emiettez la pâte sableuse sur les pommes et le chocolat.
- ★ Enfouissez le crumble pendant 20 minutes jusqu'à ce qu'il soit bien doré.

Servez votre crumble tiède et pour les plus gourmands accompagnez-le votre crumble d'une boule de glace à la vanille !

BON APPÉTIT !

Exercices de mathématiques

EXERCICE 1

1. Si tu enfournes ton crumble à 11h45, à quelle heure devras-tu le sortir du four ?
2. Et si, un de tes camarades a sorti son crumble à 13H00 du four, à quelle heure avait-il enfourné sa pâtisserie ?

EXERCICE 2

1. Calcule les ingrédients pour 3 personnes.
2. Calcule les ingrédients pour que chaque élève de la classe puisse manger sa part.

Corrections

EXERCICE 1

1. $11h45 + 20 \text{ min} = 12h05$

Le crumble sera prêt à 12h05.

2. Il faut enlever 20minutes à 13H00, soit 12h40.

Il avait enfourné le crumble à 12h40.

EXERCICE 2

1. Ingrédients pour 3 personnes : 2 fois moins de quantité car il y a 2 fois moins de personnes.

3 pommes

75g de farine

75g de sucre

60g de chocolat

50g de beurre mou

La moitié ou $1/2$ pincée de sel

2. Il y a 24 élèves dans la classe : il faut donc 4 fois plus de quantité car il y a 4 fois plus de personnes.

24 pommes

600g de farine

600g de sucre

480g de chocolat

400g de beurre mou

4 pincées de sel