



croustade aux
pommes



canevas de recette
vierge

🏠 recettes 54 cases



recette



Préparer



Ingrédients



Matériel



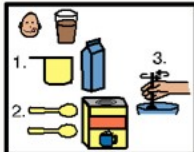
Oups ! j'ai fait
une erreur !



pas



aide-moi



nom de la
recette et
photo



Étapes de
préparation



verser



mesures



ajouter les
matériel dans
cette colonne



bravo



maintenant



attends



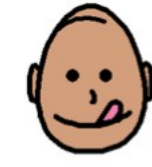
couper



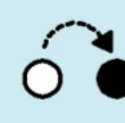
Se laver les
mains



ajouter les
ingrédients dans
cette colonne



ça a l'air bon !



après



c'est trop dur



je



cuire



ranger



cuisiner



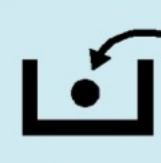
mélanger



faire la vaisselle



c'est prêt!



dans



je comprends
pas



On fait quoi
maintenant ?



chaud



aimer



on commence !



mettre



nettoyer



Est-ce que je
peux goûter ?



bon



fini !



tasse à mesurer



cuillère à
mesurer



1 tasse



1 cuillère à
soupe



$\frac{3}{4}$ de tasse



1 cuillère à thé



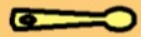
$\frac{1}{2}$ tasse



$\frac{1}{2}$ cuillère à thé



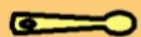
$\frac{1}{4}$ de tasse



$\frac{1}{4}$ cuillère à thé

$\frac{1}{3}$

$\frac{1}{3}$ de tasse



$\frac{1}{8}$ cuillère à thé

1

un

2

deux

3

trois

4

quatre

5

cinq

6

six

7

sept

8

huit

9

neuf

10

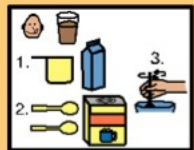
dix

&

et



recette de croustade aux pommes



recette



Préparer



Préparer les ingrédients et le matériel



Oups ! j'ai fait une erreur !



pas



aide-moi



croustade aux pommes



Étapes de préparation de la croustade aux pommes



verser



mesures



flocons d'avoine



four



bravo



maintenant



attends



couper



Se laver les mains



pommes



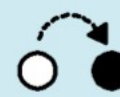
sel



économe



ça a l'air bon !



après



c'est trop dur



je



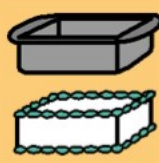
cuire



ranger



cassonade



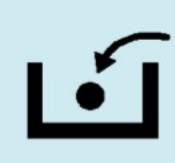
moule carré



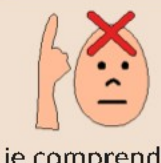
cuillère



c'est prêt!



dans



je comprends pas



cuisiner



mélanger



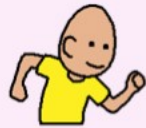
faire la vaisselle



beurre non salé



bol



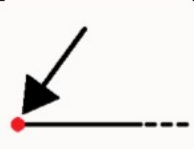
On fait quoi maintenant ?



chaud



aimer



on commence !



mettre



nettoyer



farine



couteau



Est-ce que je peux goûter ?



bon



fini !

Préparation croustade aux pommes



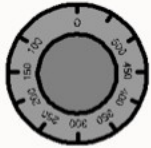
Étapes de
préparation



croustade aux
pommes



1. Placer la grille au centre
du four.



2. Préchauffer le four à 350 F.



3. Beurrer le moule.



4. Peler environ 6 pommes.



5. Couper les pommes en
morceaux.



6. Mettre 1/2 tasse de
cassonade dans le moule.



7. Mélanger.



8. Mettre 1/2 tasse de
cassonade dans le bol.



9. Mettre 1/2 tasse de beurre
non salé dans le bol.



10. Mélanger.



11. Mettre 1/2 tasse de
farine dans le bol.



12. Mettre 3/4 de tasse de
flocons d'avoine dans le bol.



13. Mettre 1/8 de cuillère à
thé de sel dans le bol.



14. Mélanger jusqu'à ce que la
préparation colle ensemble.



15. Étendre la garniture sur
les pommes.



16. Cuire au four 50 minutes.



17. Laisser tiédir 1h avant de
manger.