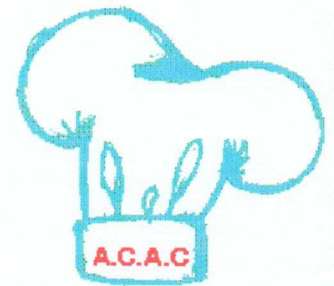


CRUMBLE AUX POMMES ET AUX FRUITS ROUGES

Semaine du goût.

Nombre de couvert : 100
Description : Allemagne



Denrées	Poids	Méthode de fabrication
Pour le Crumble : Farine Beurre ramolli Sucre roux Garniture : Pommes Raisins secs Fruits rouges surgelés Sucre roux Cannelle Eau	5 kg 2,5 kg 2,5 kg 25 kg 2 kg 2 kg 700 g 200 g 0,8 l	<ul style="list-style-type: none"> - Faire revenir les pommes avec les raisins secs, les fruits rouges, le sucre roux, la cannelle et l'eau jusqu'à compotage. - Verser le tout dans un bac GN 1/2. - Préparer le crumble : <ul style="list-style-type: none"> - Incorporer le beurre ramolli à la farine en phrasant l'ensemble afin d'obtenir un émiéttage. - Puis ajouter le sucre roux (ne pas faire de boule avec la pâte). - Saupoudrer la pâte à crumble sur la compote de fruits. - Cuire à four chaud à 180°C pendant 30 mn.