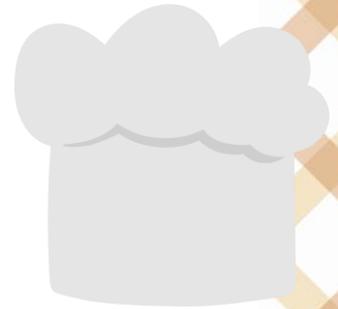


Bienvenue dans la
cuisine de notre classe!



Oh non! La recette de la MEILLEURE croustade aux pommes a été déchirée et mêlée avec d'autres recettes. Il faut absolument retrouver toutes ses étapes afin de pouvoir concocter un délicieux dessert!

Consignes



- 🍏 En équipe, lire chaque morceau de papier et identifier ceux sur lesquels se retrouvent les étapes de la recette de croustade aux pommes.
- 🍏 BONUS : Replacer les différentes étapes dans le bon ordre.



Recette de **croustade** à découper

Tout d'abord, placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Beurrer un moule carré de 20 cm (8 po).

Ensuite, dans un bol, mélanger les deux variétés de pommes avec la moitié de la cassonade (105 g/1/2 tasse). Répartir dans le moule.

Puis, dans le même bol, mélanger le reste de la cassonade avec le beurre, la farine, les deux types de flocons d'avoine et le sel jusqu'à ce que la préparation soit tout juste humectée et colle ensemble sous la pression des doigts. Couvrir les pommes du croustillant.

Finalement, cuire au four 50 minutes ou jusqu'à ce que le croustillant soit doré et les pommes cuites. Laisser tiédir 1 heure avant de servir.



Autres recettes à découper



Premièrement, dans une grande casserole à feu moyen-élevé, dorer la moitié de la viande à la fois, dans 30 ml (2 c. à soupe) d'huile, avec le piment. Ajouter de l'huile au besoin. Saler et poivrer. Réserver dans un bol.

Ensuite, dans la même casserole, attendrir les oignons, les carottes, le céleri et l'ail dans le reste de l'huile. Saler et poivrer. Ajouter la pâte de tomates et poursuivre la cuisson 1 minute à feu élevé, en remuant.

Pour finir, ajouter la viande, les tomates, la sauce tomate, le bouillon, l'origan et les clous de girofle. Porter à ébullition et laisser mijoter doucement 3 heures, en remuant et raclant régulièrement le fond de la casserole, ou jusqu'à ce que la sauce épaississe. Servir sur des pâtes au choix.



Autres recettes à découper



Pour commencer, placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Beurrer un moule à pain de 23 x 13 cm (9 x 5 po) d'une contenance de 1,5 litre (6 tasses) et le tapisser d'une bande de papier parchemin en la laissant dépasser sur deux côtés.

Dans un bol, mélanger la farine, la poudre à pâte et le bicarbonate. Réserver. Dans un autre bol, mélanger les bananes, le lait de coco et le jus de lime.

Ensuite, dans un troisième bol, crémer le beurre avec le sucre au batteur électrique. Ajouter l'oeuf et la vanille. Mélanger jusqu'à ce que la préparation soit homogène. À basse vitesse, incorporer les ingrédients secs en alternant avec le mélange de bananes. Répartir la pâte dans le moule.



Autres recettes à découper

Cuire au four 1 heure ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre du pain en ressorte propre.

Pour terminer, laisser tiédir sur une grille. Démouler. Sur un plan de travail, couper en tranches.

