

Cuisiner & Pâtisser à la Maison !



HISTOIRE DE CE LOGO
texte et coloriage réalisés par :
Ethan (9 ans)
dessin réalisé par :
Laurent (un jeune volatile)

fiche
recette **019**

MODE D'EMPLOI FICHE :

Les ingrédients sont listés
dans l'ordre d'utilisation.

cu à S = cuillère à Soupe
cu à C = cuillère à Café
poids net = produit épluché,...

respecter scrupuleusement
l'ordre chronologique dans
chaque énoncé.

*S'écarter à la Maison
en
Cuisinant et Pâtissant.
pour les Grands
et les Petits.*

www.pomweb.fr\CuisinerEtPatisserALaMaison.html

Pomme Royal Gala, Melon, Figue, Framboises, au Miel d'Acacia, en Tatin d'Amande.

Pour 1 personne

(tous les Produits sont préalablement lavés avant utilisation bien sûr)

Ingrédients

1 demi Pomme Royal Gala
50 g Melon
50 g Miel d'Acacia
1 Figue
10 Framboises

50 g pâte d'Amande blanche

C'est parti !

1/ Préparer les Fruits.

Éplucher et tailler en dés (1 cm x 1cm) Pomme et Melon.

Retirer pédoncule de la Figue et la couper en 2 dans la hauteur.

2/ Cuire les Fruits.

Revenir dans l'ordre : Pomme + Melon + Miel, laisser cuire à couvert 5 minutes en remuant.

Ajouter Figue + Framboises, laisser cuire sans couvercle pendant 1 minute en remuant,

Puis remplir un ramequin en répartissant à plat les Fruits.

3/ faire une boule avec la pâte d'Amande, puis l'étaler pour former un disque du diamètre du ramequin,
Et le poser sur les Fruits.

4/ Passer au four au dernier moment : 180 ° 5 minutes, en chaleur tournante.

6 / Dresser :

Poser le ramequin sur une serviette au centre de l'assiette.

Peut-être accompagné d'une glace à la Vanille ou d'une crème Chantilly ou d'une cuillère de crème épaisse.