

CRUMBLE



Aozenoù :

- 6 aval pe 1 kg 500 frouezh (*bananez, pêr...*)
- 125 g sukr
- 150 g bleud
- 125 g amann gwak

1 couteau	1 économe	1 plat (ou 1 moule à gâteau)	1 assiette	1 saladier	1 cuillère en bois	1 verre doseur	1 four

Dafar keginiañ :

- | | | |
|---------------|--------------|---------------------|
| - 1 gontell | - 1 asied | - 1 werenn vuzuliañ |
| - 1 diblusker | - 1 lestr | - 1 forn |
| - 1 plad forn | - 1 loa vras | |

Pazennoù :

- 1) amanenniñ ar plad
- 2) dibluskañ ha troc'hañ ar frouezh ha lakaat anezho e foñs ar plad
- 3) didammañ an amann
- 4) meskañ ar bleud hag ar sukr en ur plad
- 5) meskañ gant an amann ha bruzunañ an toaz war ar frouezh
- 6) lakaat da boazhañ er forn (30 mn, 200°C)

En français:

Ingrédients : 1kg5 fruits, 125g sucre, 125g beurre mou, 150g farine

Matériel: bol, verre mesureur, grande cuillère, couteau, économe, plat à four, assiette, four

Étapes : beurrer le moule, éplucher les fruits et les répartir au fond du plat, couper le beurre en petits morceaux et le mélanger à la farine et au sucre, émietter cette pâte sur les fruits et mettre à cuire au four 30 min à 200°C

