



Calendrier 2021



Pâtisseries et desserts aux fruits de saison des CE2-CM1



18, RUE DE L'ÉCOLE
29550 PLOMODIERN
02.98.81.51.60
eco29.nd-menezhom.plomodiern@enseignement-catholique.bzh
www.ecole-ndmh-plomodiern.fr



L'intégralité des bénéfices de la vente de ces calendriers 2021 servira à financer le séjour pédagogique des élèves de CM en classe de neige, à La Chapelle d'Abondance (74), en janvier/février 2022

Février 2021



Éloane - Noé - Téora

Crumble à l'ananas

Ingredients du crumble à l'ananas (6 personnes)

- 150 g de beurre
- 225 g de farine
- 120 g de sucre en poudre
- 1,5 ananas frais
- 120 g de raisins secs
- 1,5 pincée de vanille en poudre
- 1,5 pointe de sel

E tapes de la recette

Faites tremper les raisins secs dans une petite casserole d'eau tiède.

Préchauffez votre four sur thermostat 7 (210 °C).

Coupez l'ananas en quartiers, retirez le cœur fibreux et l'écorce. Détaillez les quartiers en morceaux d'1 cm d'épaisseur.

Chauffez 30 g de beurre dans une poêle antiadhésive et faites-y sauter 2 min les morceaux d'ananas sur feu vif.

Sucrez-les (45g) et continuez la cuisson 2 min.

Retirez du feu, puis laissez tiédir.

Préparez la pâte : tamisez la farine dans un grand saladier, ajoutez 120g de beurre en parcelles, 75g de sucre, la vanille et le sel.

Mélangez ces éléments du bout des doigts pour obtenir un mélange sablé très grossier.

Egouttez les raisins secs et mettez-les dans un plat à four avec les ananas.

Tassez-les légèrement, puis répartissez par-dessus la pâte à crumble de façon régulière.

Glissez au four et faites cuire pendant 20 min.