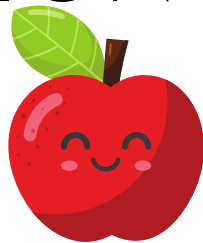


OPERATION



POMMES

B O N D E C O M M A N D E

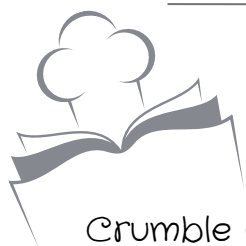
Nom Prénom _____

Numéro de téléphone _____

VARIÉTÉS	DESCRIPTION	QUANTITÉ	PRIX	TOTAL
Golden	Plateau 4kg		7€/plateau	
	Plateau 8kg		13€/plateau	
Gala	Plateau 4kg		7€/plateau	
	Plateau 8kg		13€/plateau	
Fuji	Plateau 4kg		8€/plateau	
	Plateau 8kg		15€/plateau	
Chanteloup BIO	Plateau 4kg		9€/plateau	
	Plateau 8kg		17€/plateau	

Paiement : En espèces, par chèque à l'ordre de
L'APE ou par CB sur HelloAsso _____

TOTAL



Le coin des recettes

Crumble aux pommes

200 g de farine
125 g de beurre
125 g de sucre
5 pommes

- * Éplucher 5 pommes, les répartir dans un plat beurré.
- * Préparer la pâte en mélangeant la farine avec le sucre et le beurre partiellement fondu
- * Émietter la pâte sur les pommes.
- * Enfourner 30 minutes à 180°C.

Pommes d'amour

6 petites pommes
20 g de beurre
50 g de glucose
Colorant rouge (quelques gouttes)
250 g de sucre
125 ml d'eau
Pics en bois

- Versez l'eau dans une casserole, et ajoutez le sucre et le glucose
- Vérifiez que votre caramel atteigne 150°C avec un thermomètre de cuisson (ou comptez 10 minutes en gros à partir du moment où ça commence à bouillir)
- Ajoutez hors du feu le beurre et le colorant, mélangez énergiquement avec une spatule en bois
- Piquez les pommes avec des pics en bois (il faut qu'ils tiennent bien)
- Enroulez chaque pomme dans le caramel pour les recouvrir entièrement
- Déposez les pommes sur du papier cuisson, elles vont durcir en quelques minutes et seront prêtes à manger !

COMMANDE À RETIRER

LE SAMEDI 11 NOVEMBRE 2023

À LA SALLE DE FÊTES DE MONTFERRAND