**Consigne :**

**Gros caprice de mon ordinateur : il a obstinément refusé d’accorder les adjectifs en gras avec le nom qu’ils accompagnent !**

**Seras-tu capable de réparer ces oublis ? (pense bien au genre : masculin ou féminin ET au nombre : singulier ou pluriel)**

**Crumble pommes-framboises**

**Ingrédients pour 5 personnes**

- 150 g de farine

- 150 g de sucre

- 150 g de beurre

- 1 kg de pommes (4 pommes)

- 1 bol de framboises (fraiches ou surgelées)

- 1 plat à gratin ou à tarte à hauts bords

**Préchauffe le four à 200 degrés**.

1) Epluche et coupe les pommes en **petit\_\_\_** morceaux **charmant\_\_\_**.

2) Fais-les revenir à la poêle avec un peu de matière **gras\_\_\_** : elles doivent être un peu **doré**\_\_\_ (je dirais même **doré**\_\_\_).

Poursuis éventuellement la cuisson en couvrant afin que les pommes deviennent légèrement **moelleu\_\_\_**.

3) Hors du feu, ajoute les **joli\_\_\_** et **rouge\_\_\_** framboises et mélange avec une **grand\_\_\_** cuiller en bois.

4) Dans un saladier, mélange rapidement du bout des doigts le beurre froid coupé en **petit\_\_\_** morceaux **identique**\_\_\_, la farine **blanc\_\_\_** et le sucre jusqu’à obtenir une sorte de sable. Ne cherche surtout pas à former une **bel\_\_\_** boule !

5) Dans le plat graissé, répartis les **excellent\_\_\_** fruits puis le «sable» farine-beurre-sucre.

6) Enfourne ton plat au milieu du four pour 20 **long\_\_\_** minutes. Surveille bien les 10 **dernier\_\_\_** minutes : ton crumble doit être bien doré mais pas brûlé !

Sers ton crumble lorsqu’il est tiède : il n’en sera que meilleur !

**Bon**\_\_\_ dégustation !