

DU SAMEDI 20 AU MERCREDI 24 DÉCEMBRE



CRUMBLE DE POMMES

INGRÉDIENTS

- 5 pommes
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 1 cuillère à café de cannelle
- Jus d'un demi-citron (facultatif)
- 75g de farine
- 50g de beurre froid, coupé en dés
- 50g de sucre roux
- Une poignée de noix hachées (facultatif)

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Éplucher, épépiner et couper les pommes en dés. Les placer dans un plat allant au four et mélanger les avec le sucre, la cannelle et le jus de citron.
3. Dans un saladier, mélanger la farine et le sucre roux. Ajouter le beurre froid en dés et travailler du bout des doigts jusqu'à obtenir une texture sableuse avec des grumeaux. Ajouter les noix hachées et mélanger légèrement.
4. Répartir la pâte à crumble sur les pommes.
5. Enfourner et faites cuire pendant 25 à 30 minutes, jusqu'à ce que le crumble soit doré et croustillant et les pommes tendres.
6. Server tiède seul ou avec de la glace vanille ou de la crème fraîche.



-30%
SUR LE 2^{ÈME}

Vendu seul

3€ 45Le 2^{ème} produit**2€ 41**

Faisselle de la Bresse^(m)
REFLETS DE FRANCE
Moulé à la main, 7,1% de M.G. dans le produit fini, 1 kg.
Soit les 2 produits : 5,86 €
Soit le kg : 2,93 €

LES 2 POUR

Vendu seul

2€ 35

Le kg : 3,92 €

Les 2 pour

4€ 40

Le kg : 3,67 €



Yaourt au lait entier de Savoie^(m)
REFLETS DE FRANCE
Fruits jaunes ou Fruits rouges, 4 x 150 g.

-40%
SUR LE 2^{ÈME}

Vendu seul

3€ 03

Le kg : 9,32 €

Le 2^{ème} produit**1€ 82**

Crème de marrons
REFLETS DE FRANCE
Avec morceaux, 325 g.
Soit les 2 produits : 4,85 €
Soit le kg : 7,46 €



La marque Reflets de France englobe plus de 600 spécialités locales sélectionnées avec goût et passion.