

Les Recettes du Pommier





L'HISTOIRE DU FILM

Lors d'un séjour chez leur grand-père, Suzanne (8 ans) s'improvise conteuse pour illuminer la maison d'histoires imaginaires et merveilleuses qu'elle raconte à ses deux frères, Tom et Derek, afin de combler l'absence de leur grand-mère. D'abord réticent, le grand-père finit par s'associer à leurs jeux et, par un tour de passe-passe, fait de leur week-end un moment de partage et de joyeux souvenirs.



au cinéma
8
avril

TARTE AUX POMMES

de Grand-mère

1 pâte feuilletée toute prête
4 pommes
3 cuillères de sucre en poudre
20 cl de crème fraîche liquide
1 sachet de sucre vanillé

Dans un plat à tarte, étale et pique la pâte avec une fourchette
La garnir de pommes épluchées et couchées en très fines lamelles

Dans un saladier mélange l'œuf battu avec la crème fraîche et le sucre
Passe au four préchauffé thermostat 6 (180 °) 30 minutes.

Attention à ne pas te brûler !

Laisse refroidir et déguste

Préparation
15 minutes

Cuisson
30 minutes



MOELLEUX AUX POMMES

de Stan et Emilka

Préparation
20 minutes

Cuisson
30 à 40 minutes

100 gr de farine
2 œufs
1 sachet de levure
1 zeste de citron
60 gr de sucre en poudre
80 gr de beurre + beurre pour le moule

Préchauffe le four thermostat 6 (180°)
Sépare les jaunes des blancs d'œufs.
Dans un saladier, fouette les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoute le beurre fondu puis le zeste du citron râpé et la farine mélangée à la levure. Bats les blancs en neige et incorpore-les à la préparation. Coupe les pommes pelées en petits morceaux et mélange-les à la pâte.

Verse dans un moule beurré puis enfourne 35/40 minutes.

Attention à ne pas te brûler !

A manger tiède de préférence !



POMMES AU FOUR de Jonas

6 pommes
100 grammes de sucre
1 sachet de sucre vanillé
Beurre
Confiture



Préparation
5 minutes

Cuisson
30 minutes

Prépare les pommes en enlevant les pépins avec un vide-pommes ou un couteau en demandant l'aide d'un adulte. **Attention à tes doigts**

Dépose les pommes dans un plat allant au four

Préchauffe le four thermostat 6 (180°)

Remplis les trous des pommes avec le sucre mélangé à la confiture de ton choix et au sucre vanillé.

Ajoute une noix de beurre sur chaque pomme.

Enfourne 30 minutes thermostat 6 (180°)

Attention à ne pas te brûler !

5.4.3.2.1. AUX POMMES de Suzanne

5 cuillères à soupe de farine
4 cuillères à soupe de sucre
3 cuillères à soupe de lait
2 cuillères à soupe d'huile
2 pommes
1 œuf

½ sachet de levure

Un peu de beurre pour le moule

Mélange tout dans un saladier

Verse le mélange dans un plat beurré qui va au four

Recouvre le mélange des pommes épluchées et coupées en fines lamelles

Enfourne 20 minutes thermostat 6 (180°) et régale toi !

Attention à ne pas te brûler !

Préparation
5 minutes

Cuisson
20 minutes



COMPOTE DE POMMES

de Tom et Derek

125 ml d'eau (1 tasse)
450 grammes de pommes non pelées
mais épépinées (4 tasses)
50 grammes de sucre

Porte à ébullition l'eau et les pommes
dans une casserole avec le sucre
Laisse mijoter 10 minutes jusqu'à ce que les pommes
soient molles.

Avec un robot ou un mélangeur,
réduis les pommes en purée lisse.

Bonne dégustation !



Préparation
5 minutes

Cuisson
10 minutes



CROQUE LA POMME !

par la bête du verger

Recette pour petites faims gourmandes
Lave une pomme (rouge, verte, jaune, grise...)
la couleur importe peu.

Et croque dans le fruit à pleines dents ! Régale-toi !

Recette pour une belle histoire !



3 ingrédients...

pas 1
de +

pas 1
de -

www.gebekafilms.com