

Pâte à crumble salé



Ingrédients :

120g de farine, 120g de beurre, 60g de parmesan, 40g de sésame.

Préparation :

Mélangez dans un saladier farine, parmesan et sésame. Versez le beurre coupé en morceaux. Réaliser un sable avec les doigts.

Verser la préparation de base (par exemple des dés de courgettes et des champignons avec des lardons fumés sautés à la poêle) dans un plat à gratin. Recouvrir avec la pâte à crumble. Faire cuire au four une demi-heure à 210 °c.

