



# Autour de ma table

Aimer la cuisine, c'est aussi la partager...



## crumble au sésame et parmesan

Recette simple pour accompagner des légumes au gratin...



Ingrédients :

- 60 g de parmesan
- 40 g de graines de sésame
- 150 g de farine
- 100 g de beurre
- sel et poivre

Préparation de l'appareil à crumble :



**Version traditionnelle:**

Dans un saladier, mélanger la farine, le beurre coupé en morceaux et le parmesan râpé. Mélangez pour obtenir une consistance de gros sable. Salez, poivrez et réservez au frais.

**Version TM31 ou Quick chef TW:**



Mettre tous les ingrédients dans le bol et régler vitesse 2 et donner quelques impulsions turbo. Réserver le crumble au frigo jusqu'à utilisation.



Mettre tous les ingrédients dans le bol et donner quelques tours de manivelle, réserver au frais.