

Les bases

PÂTE À CRUMBLE SALÉE



INGRÉDIENTS

- 100 g de farine + 100 g de chapelure
- ou 200 g de farine
- 75 g de parmesan (facultatif)
- 100 g de beurre
- un peu de sel si recette sans parmesan

PRÉPARATION

Dans un saladier, ou dans le bol d'un batteur de cuisine, disposez :

la farine, la chapelure, le sel, le parmesan et le beurre froid coupé en petits morceaux.

Malaxez le tout à la main ou à la feuille (pour un robot), jusqu'à ce qu'un gros sablage se forme.

Si le sablage est trop fin, il vous suffit de reformer à la main des morceaux un peu plus gros.

Disposer ensuite cette pâte à crumble sur votre plat, et enfourner.

Pour les préparations ne pouvant passer au four, vous pouvez faire cuire la pâte à crumble seule :

Étaler les morceaux de pâte à crumble sur une feuille de papier sulfurisé, elle-même étalée sur une plaque métallique, et enfourner à 180°C pendant 12-15 minutes.

Disposer ensuite les morceaux de pâte à crumble salée cuits sur votre plat. Cela apportera une touche de croquant et d'originalité à votre plat.

TEMPS DE PRÉPARATION : 5MN
TEMPS TOTAL : 5MN