Crumble de **légumes aux algues et au curry**





4 personnes | 10 min préparation | 15 min cuisson

Les ingrédients

2 bocaux de 300 g Curry de Légumes et Algues la belle-iloise
70 g de beurre
30 g de chapelure
50 g de farine
30 g d’amandes effilées
Quelques amandes concassées

Les étapes

1- Concasser les amandes effilées et les mélanger avec la farine et la chapelure
2- Ajouter le beurre ramolli en morceaux et affiner afin de former un sable grossier
3- Répartir la préparation Curry de Légumes et Algues dans un plat et la saupoudrer de pâte sableuse
4- Ajouter quelques amandes concassées sur le dessus
5- Enfourner 15 min à 180°C
6- Servir chaud