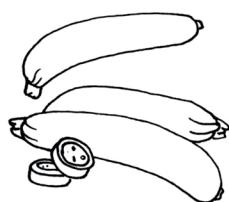


# La recette du crumble salé pour rassasier 7 Nains affamés



3



1



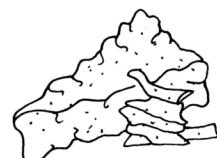
100g.



100g.



130 g.



100 g.  
parmesan râpé

1. Epluche et coupe les courgettes et l'oignon en petits cubes.
2. Avec l'aide d'un adulte, fais revenir l'oignon et les lardons dans une poêle. Quand les oignons sont translucides, ajoute les courgettes et un filet d'huile d'olive, poursuis la cuisson pendant 10 minutes (de manière à ce que les courgettes restent croquantes).
3. Dispose le tout dans un plat à gratin.
4. Mélange le beurre mou avec la farine et le parmesan.
5. Emiette la pâte sur les légumes, puis lèche-toi les doigts, c'est délicieux !
6. Demande à un adulte d'enfourner le crumble une vingtaine de minutes dans le four préchauffé à 200°C.
7. Sers le crumble avec une salade de feuilles de pissenlit cueillies dans la forêt ou à défaut de laitue du supermarché.

