

Crumble de sardine à l'ail et basilic

Entrée **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 8 mn

Une entrée très goûteuse, particulièrement appréciée en été.



Ingrédients

- 2 boîte de sardines ail-basilic à l'huile d'olive capitaine cook
- 20 g de chapelure
- 20 g de parmesan
- 20 g de noisettes en poudre
- poivre
- 20 g de beurre

Préparation

- 1 Égoutter les sardines, puis les émietter grossièrement. Les mélanger avec les herbes.
- 2 Mélanger parmesan, chapelure, poudre de noisette et un peu de poivre. Incorporer le beurre.
- 3 Etaler la couche les sardines émiettées dans un plat allant au four.
- 4 Sur cette première couche, répartir ensuite la pâte à crumble.
- 5 Préchauffez votre four à 200°. Une fois chaud, enfournez votre plat pendant 8 minutes.
- 6 Servir chaud.

Proposé par

Capitaine Cook

Capitaine Cook

Capitaine Cook est une conserverie bretonne proposant notamment des produits de la mer et des sardines en conserve. Le goût et l'authenticité de ces produits vous assurera de bons moments à table.

[Achetez en ligne les produits Capitaine Cook](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

