

Tartelettes de poisson & crumble au parmesan

Pour 4 à 6 personnes

Préparation : 10 min - Cuisson : 20 min

Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée
- 400g de parvé de poisson blanc (cabillaud, colin, ...)
- 1/2 boîte de tomates pelées
- Chapelure
- Basilic frais
- 50g de parmesan
- 50g de farine
- 50g de beurre mou



Ustensiles spécifiques : des moules à tartelettes !

Réalisation :

- Préchauffer le four à 220°C.
- Étaler la pâte et découper des ronds de taille pouvant aller sur vos empreintes à tartelettes.
- Poser les disques de pâte dans les empreintes et mettre les moules sur une plaque allant au four pour être bien stables.
- Piquer les fonds de tarte à l'aide d'une fourchette par ex.
- Garnir les fonds de tarte de dés de poisson puis de tomates coupées en cubes et enfin de basilic.
- Dans un cul de poule, mélanger à la main le beurre + le parmesan + la farine.
- Frotter les ingrédients entre vos mains pour sabler la pâte.
- Emietter celle-ci sur le dessus des tartelettes.
- Cuire au four pendant 20 min environ.

Bon appétit !!!!