

Crumble de légumes aux algues et au curry



4 personnes

10 min préparation

15 min cuisson

Les ingrédients

2 bocaux de 300 gr [Indie Veggie la belle-iloise](#)
70 gr de beurre
30 gr de chapelure
50 gr de farine
30 gr 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 Indie Veggie 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.