

CRUMBLE SUR ASPERGES BLANCHES

DE CUISINE VG DE SYLVIANE

POUR 6 PERS

FAIRE CUIRE **1 KG D'ASPERGES**, LES ÉGOUTTER ET LAISSER REFROIDIR

FAIRE UN CRUMBLE AVEC

100 GR DE NOISETTES

100 GR D'AMANDES

100 GR DE FARINE

100 GR DE BEURRE

100 GR DE PARMESAN

RÉSERVER

FONCER UN MOULE AVEC DU PAPIER CUISSON, Y INSTALLER **UNE PÂTE BRISÉE**,
POSER LES ASPERGES, ÉMIETTER **200 GR DE FÊTA** ET ARROSER D'HUILE D'OLIVE
ET FAIRE CUIRE 30 MIN À 190° AJOUTER LE CRUMBLE ET FAIRE CUIRE ENCORE
20 MIN