



CRUMBLE PARMESAN AU MÉLANGE CAJUN

QUAND LE CHEF DU NEUDORF S'EMPORTE, LE
SABLÉ SE DÉGUSTE FAÇON ITALO-AMÉRICAIN !

1. Mélanger la farine, le parmesan et la poudre d'amande dans la cuve du batteur.
2. Incorporer le beurre coupé en dés jusqu'à obtenir une masse «crumble»
3. Étaler sur un silpat et cuire 15 min à 180°C

Autres suggestions d'utilisations pour le Louisiane mix : légumes sautés, en marinade (dans une sauce ketchup...) pour des travers de porc et viandes au BBQ.



INGRÉDIENTS pour 35/40 pièces :

250 gr de farine

250 gr de beurre

250 gr de parmesan râpé

250 gr de poudre d'amande

20 gr d'épices mélange Cajun

Louisiane mix Terra Madre

