

# les recettes d'Alice

## Crumble poulet et crevette



### Ingrédients

400 gr d'escalopes de poulet  
70 gr de parmesan  
1 oignon  
70 gr de farine  
5 tomates

70 gr de chapelure  
500 gr de crevettes  
90 gr de beurre  
curry

### Matériel nécessaire

1 plat à gratin

### Préparation et réalisation

- 1- Emincer le poulet et décortiquer les crevettes.
- 2- Monder les tomates et les couper en dés.
- 3- Eplucher l'oignon et le ciseler puis dans une poêle le faire cuire avec 20 gr de beurre. Ajouter le poulet et le faire dorer. Verser les tomates, 2 pincées de curry et les crevettes. Cuire 10 min.
- 4- Mélanger du bout des doigts la farine, le beurre, la chapelure et le parmesan.
- 5- Verser la préparation de poulet dans le plat à gratin, assaisonner et la recouvrir de miette de pâte et cuire 30 min à 180°.

### Conseils et astuces

Ajouter de la coriandre pour plus de goût.

Alice Délice

