3éme SEGPA	ATELIER HAS – Mme BenArfa-Chaabane	Atelier HAS

Titre : Crumble de cabillaud
Objectif : Réaliser un crumble de cabillaud et suivre le protocole technique

FICHE TECHNIQUE

QUOI ?

Crumble de cabillaud

COMMENT ?

INGREDIENTS	QUANTITE	UNITES	Matériel
Dos de cabillaud	6		Saladier Couteau Spatule Bol
Beurre mou	250	g	
chapelure	250	g	
Poivre	Pincée		
thym	Pincée		
sel	Pincée		
Parmesan	100	g	

CHRONIQUE DES TACHES

QUAND ET COMMENT ?

1. Travaillez le beurre, le parmesan, la chapelure jusqu'à obtention d'un mélange sableux.
2. Ajoutez 1 cuillère à soupe de thym et mélangez.
3. Salez, poivrez, huilez les morceaux de cabillaud, déposez-les dans un plat à four.
4. Préchauffez le four th. 6 (180°).
5. Recouvrez le poisson de pâte à crumble et enfournez 10 min.