



### **Crumble de Haricots Tarbais au chorizo et brebis**

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Recette pour 4 personnes

#### **Ingrédients**

- 380 g de Haricots Tarbais cuits au naturel
- 75 g de chapelure
- 75 g de chorizo
- 75 g de beurre
- 75 g de fromage de brebis

1. Commencer par égoutter et rincer les Haricots Tarbais.
2. Mixer le fromage de brebis et le chorizo.
3. Dans un bol, disposer la chapelure, le beurre froid coupé en petits cubes et la préparation mixée chorizo – fromage de brebis. Réaliser le crumble en sablant du bout des doigts (ou à l'aide de la feuille du robot).
4. Dans des ramequins ou un plat, verser les Haricots Tarbais et les répartir, puis disposer par-dessus le crumble.
5. Enfourner environ 20 minutes dans un four préchauffé à 200 degrés.
6. Servir chaud.