

Crumble de porc

Pour 4 personnes : 600 g de viande cuite - 4 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse - 2 c à s de moutarde - $\frac{1}{2}$ baguette rassie - 75 g de beurre fondu - 1 bouillon de volaille



- ✓ Mélanger crème et moutarde, ajouter la viande coupée en petits morceaux et mélanger.
- ✓ Mettre dans un plat allant au four.
- ✓ Mixer le pain rassis, le beurre fondu et le bouillon de volaille.
- ✓ Répartir le crumble sur viande
- ✓ Cuire 30 minutes au four 200°