

# Crumble de poulet aux poires



## Ingrédients

- 400g Filet de poulet
- 4 Poires
- 100g Parmesan
- 100g Farine
- 80g Beurre
- 2cuil. à soupe Huile d'olive
- Sel
- Poivre

## Étapes de préparation

1. Préchauffez le four à 180 °C.
2. Épluchez les poires, ôtez le trognon et coupez-les en morceaux.
3. Coupez le poulet en dés et faites-le revenir 10 min dans une poêle avec l'huile d'olive, du sel et du poivre.
4. Dans un saladier, mélangez le beurre, la farine et le parmesan du bout des doigts.
5. Mettez les poires dans un plat à gratin, recouvrez des morceaux de poulet sautés et parsemez du mélange à crumble en l'émiettant avec les doigts.
6. Enfourez 30 min.