

**Temps de cuisson :** 35 minutes

**Temps de préparation :**

**Degré de difficulté :** Facile

**Portion :** 6 mini tartes ou 1 grande



## Casserole fromage-crabe

### Matériel nécessaire :

- 1 moyenne patate épluchée et coupée en petits cubes
- 1/2 tasse de lait
- 1 c. à thé de farine
- 1 c. à thé de moutarde de Dijon
- 3/4 de fromage mozzarella ou gruyère coupé en cube de 1 cm environ
- 1 tasse de légumes (brocoli, pois vert, asperges, etc.)
- 2 oeufs battus
- 2 c. à thé de persil
- 3/4 à 1 tasse de viande au choix (jambon, crevette, saumon, poulet, crabe!)
- Sel et poivre
- Environ 30 biscuits soda (1 1/2 tasse une fois écrasés) — S'assurer de prendre les salés!
- 4 c. à thé de beurre fondu
- 1/2 tasse d'eau chaude

### Marche à suivre :

1. Préchauffer le four à 375F.
2. Faire bouillir de l'eau dans un petit chaudron. Y faire cuire les patates 4-5 minutes. Bien égoutter.
3. Dans un bol, mélanger le lait, la viande, la farine et la moutarde. Ajouter le fromage, les légumes, la patate, les oeufs, le persil, le sel et le poivre. Bien mélanger. Mettre de côté.
4. Pour faire la croûte, mettre les biscuits soda dans le mélangeur ou le robot culinaire et réduire en miettes (quelques secondes suffisent). Mettre dans un bol et ajouter le beurre et l'eau. Bien mélanger. Ça deviendra comme



- une pâte. Presser la pâte dans un moule à tarte. Vous pouvez mettre un peu de Pam ou d'huile si vous avez peur à l'antiadhésif de votre moule.
5. Déposer le mélange de légumes dans la croûte. Mettre au four pendant 30 minutes (ou jusqu'à ce que la croûte soit bien dorée).

Source : <https://cinqfourchettes.com/2014/04/pimp-ton-biscuits-soda-partie-1.html>