

Crumble César - csaszarmorzsa 01/2027



Ajout le beurre et de l'eau

Note : Pas noté

Prix

Prix de base avec taxes 3,60 €

3,60 €

[Poser une question sur ce produit](#)

Description du produit

1. Mélanger le contenu du sachet avec les 250 ml d'eau froide mesurés à l'aide d'un fouet à main jusqu'à obtenir un mélange sans grumeaux.
2. Faites fondre la margarine ou le beurre dans une grande poêle antiadhésive, puis versez la pâte et faites frire à feu moyen jusqu'à ce que le fond soit doré.
3. Coupez la pâte encore liquide du dessus en gros morceaux, puis retournez chacun d'eux et faites-les frire jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Coupez-le en petits morceaux et continuez à faire frire les miettes en les retournant constamment. Les miettes de César finies se dégustent avec du sucre glace ou de la confiture, selon les envies.

Une portion préparée correspond à : 156g avec 30 g beurre(80%) et 250 ml eau 3 portion

Pour 100 g de produit préparé

	Pou r 100 g de prod uit p répa ré	Par porti on de p rodu it pr épar é	%*
		156 g	
Ene rgie	832 kJ	126 5kJ 300 kcal	15%
		kcal	
Prot éine s	4.6g	7g	14%
Gluc ides	31g	47g	18%
dont sucr es	13g	20g	22%
Grai sses total es	5.9g	9g	6%
dont Grai sses satu rés	2.7g	4.1g	13%
Sel			13%

g g