

### **Petits crumbles au boeuf haché**

Pour 2 personnes :

- 3 steaks hachés
- 250g de sauce tomate
- 1/2 oignon émincé
- 75g de beurre *ou 40g + un peu d'eau*
- 2 c.s. d'huile d'olive
- 1 poivron
- 1 pincée de piment en poudre (remplacé par 1 c.c. d'épices chili)
- 100g de farine



1. Dans une poêle, faites revenir les oignons et le poivron émincé. Ajoutez la viande en petits morceaux et la faire dorer. Ajoutez la sauce tomate et le piment. Laissez compoter le mélange pendant une dizaine de minutes. Répartissez dans des ramequins.
2. Préchauffez le four à 180°C.
3. Travaillez du bout des doigts la farine avec le beurre, ajoutez un peu d'eau pour avoir les jolies miettes (*cela permet de mettre moins de beurre...*). Salez et poivrez. Répartissez les miettes sur la viande cuisinée et passez au four 25min environ.