

CRUMBLE SALÉ AU SAUMON ET AUX POIREAUX

PRÉPARATION

Émincer les blancs de poireaux en fines rondelles. Les faire cuire à la poêle avec un filet d'huile d'olive pendant 5 minutes. Ajouter 4 cl d'eau, couvrir et laisser mijoter 10 minutes. Saler et poivrer.

Préchauffer le four à 180°C. Retirer la peau du saumon et le découper en petits cubes.

Dans un saladier, mélanger le beurre coupé en morceaux, la farine et la chapelure. Pétrir la préparation à la main afin d'obtenir un mélange sableux.

Répartir les poireaux dans un plat allant au four. Ajouter le saumon. Saler, poivrer et recouvrir de pâte à crumble. Faire cuire au four pendant 20 minutes environ. Servir aussitôt.

INGRÉDIENTS

450 g de blancs de poireaux

- 400 g de pavé de saumon
- 50 g de beurre
- 50 g de farine
- 75 g de chapelure

TEMPS DE PRÉPARATION : 20MN

TEMPS DE REPOS : 35MN

TEMPS TOTAL : 55MN

