



CRUMBLE POIREAUX ET SAUMON



2 pers.



1H



Facile

INGRÉDIENTS

Pâte à crumble :

50g de beurre
1 c.às. de farine
40g de chapelure
20g de parmesan

Garniture :

3 blancs de poireaux
3 c.às de crème fraîche
1 c.às d'huile d'olive
2 pavés de saumon

PRÉPARATION

1. Emincer les blancs de poireaux. Les faire revenir dans une poêle avec l'huile d'olive.
2. Verser de l'eau et poursuivre la cuisson durant 15 min avec un couvercle.
3. Ajouter la crème fraîche, mélanger et réserver.
4. Mélanger la farine la chapelure, le beurre et le parmesan pour former la pâte à crumble.
5. Couper le saumon en morceaux.
6. Préparer le crumble dans un plat : une couche de saumon, recouvrir avec la fondue de poireau et terminer par la couche de crumble.
7. Mettre dans un four à 180°C pendant 30 min.