

## Crumble de saumon



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Économique



20 minutes



25 minutes



Facile

### INGREDIENTS

4 pavées de saumon	½ bouquet d'aneth
1 échalote	100 gr de farine
100 gr de beurre	60 gr de parmesan râpé
150 gr d'épinards surgelés	6 c à s de chapelure
4 c à s de crème fraîche	

### MATERIEL NECESSAIRE

4 ramequins	1 cul de poule
-------------	----------------

### PREPARATION ET REALISATION

- 1- Eplucher l'échalote et la ciseler. Dans une casserole faire fondre du beurre et faire blondir les échalotes puis ajouter les épinards, assaisonner et cuire 8 min.
- 2- Enlever la peau des pavés de saumon et les couper en morceaux.
- 3- Emincer l'aneth.
- 4- Dans un cul de poule mélanger 80 gr de beurre, la farine, le parmesan, la chapelure pour lui donner une consistance sableuse.
- 5- Beurrer les ramequins, déposer les épinards puis les saumons, la crème, l'aneth, assaisonner. Ajouter dessus la pâte à crumble et cuire au four 15 min à 180 °.

### CONSEILS ET ASTUCES

Pour que votre saumon soit plus parfumé, le faire mariner 1 heure avec un peu de sel, du poivre, du jus de citron et de l'huile d'olive.

Alice Délice

