

CRUMBLE de SAUMON au FENOUIL

Pour 4 personnes

Préparation 20 mn

Cuisson 30 mn

Ingédients : 600g de saumon, 1kg de Fenouil, 50 de parmesan râpé, 50g de farine, 50g de chapelure, 70g de beurre, 2 échalotes, huile d'olive, ½ citron, sel et poivre.

Pelez et ciselez les échalotes.

Retirer les feuilles abîmées des fenouils, émincez-les.

Ciselez les plumets verts.

Faire revenir les échalotes et le fenouil dans un filet d'huile.

Versez 7,5 cl d'eau et le jus du ½ citron, prolongez la cuisson jusqu'à évaporation.

Salez, poivrez.

Préchauffez le four à 200°.

Taillez le saumon en tranches d'½ centimètre d'épaisseur, salez, poivrez.

Mélanger le parmesan râpé, la farine, la chapelure et quelques plumets de fenouil ciselés. Salez, poivrez. Incorporez le beurre que vous aurez ramolli au micro-ondes et mélangez jusqu'à obtenir un sable grossier.

Dans un plat à four, alternez fenouil et saumon. Terminez par du fenouil. Arrosez d'un filet d'huile.

Répartissez dessus la pâte à crumble et enfournez 20 mn environ.

Décorez de plumets de fenouil et servez.