

# Crumble au saumon



www.audalacuisine.com

- ✓ **Préparation** : 20 minutes
- ✓ **Cuisson** : 25 minutes
- ✓ **Repos** : 1 heure

- ✓ **Ingrédients**  
**pour 4 personnes :**

- 600 g de saumon
- le jus d'1 citron vert
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 200 g de crème fraîche
- 2 cuillères à soupe d'aneth ciselée
- 4 biscottes de marque Wasa type "authentique"®
- 40 g de beurre demi-sel mou
- sel, poivre



- ✓ **Préparation :**

Enlevez la peau du saumon et coupez-le en petits cubes. Dans un saladier, mélangez les cubes de saumon avec l'huile d'olive et le jus de citron vert. Salez et poivrez. Filmez le saladier et laissez mariner pendant au moins 1 h au frais.

Préchauffez le four à 180°C.

Ajoutez la crème fraîche et l'aneth dans le saladier avec le saumon. Rectifiez l'assaisonnement. Mélangez et répartissez le saumon dans 4 ramequins individuels.

Écrasez les biscottes à l'aide d'un pilon ou d'un rouleau à pâtisserie. Dans un bol, mélangez du bout des doigts la chapelure de biscottes avec le beurre mou jusqu'à ce que le mélange devienne sableux.

Répartissez la pâte à crumble sur le dessus du saumon. Enfourez les ramequins pour 25 min.

Servez immédiatement accompagné de riz ou d'une fondue de poireaux.

www.audalacuisine.com