

## *Crumble de saumon à la crème*

*Pour 4 personnes:*

*400g de filets de saumon sans la peau, 1 échalote, 1/2 citron, 3càs de persil, 3càs de ciboulette ciselés, 150g de farine, 125g de beurre+20 g pour le plat, 25cl de fumé, 25cl de crème liquide, 10cl de vin blanc, 2 càc de maïzena, Cayenne, sel et poivre, roquette*

*. Du bout des doigts, mélangez la farine+125g de beurre coupé en dés, sel, poivre et 2 pincées de Cayenne, placez au frais. Détaillez le saumon en lanières, arrosez de vin et ajoutez l'échalote hachée, faites mariner 20mn. Faites réduire de moitié le fumet et la crème ds une casserole, versez la maïzena diluée à l'eau, remuez pour épaissir, ajoutez quelques gouttes de jus de citron+le persil+ciboulette et rectifiez l'assaisonnement, allumez le four sur th 7(210°C) versez la sauce ds un plat beurré et alignez-y le poisson égoutté, frottez la pâte entre les mains pour la faire retomber en sable grossier ds le plat, cuisez 30mn pour dorer, servir aussitôt*

*Pour éviter qu'elle se détrempe, la pâte doit être le moins possible en contact avec la sauce*

