

# Mon Crumble Viking



Pour 3 personnes

Préparation 15 minutes

Cuisson 18 minutes

- ◇ 3 Filet de saumon de Norvège (360g environ)
- ◇ 4 biscottes blé complet (type grillés suédois)
- ◇ 50 g de beurre
- ◇ **2 c. à soupe de Graines pour Salade\***
- ◇ 2 poireaux (éliminer la moitié du vert)
- ◇ **2 c. à café de Sel Viking fumé\***
- ◇ **Poivre de Madagascar moulu\***
- ◇ 3 c. à soupe de crème fraîche
- ◇ **1 c. à soupe d'huile d'olive\***
- ◇ 2 c. à soupe d'herbes aromatiques pour poisson ( aneth, persil, thym, romarin, ciboulette, coriandre)

**1 Préparer la fondue de poireaux :** lavez les poireaux, émincer finement et mettre à cuire sur feu doux avec **20g** de beurre pendant 10mn à couvert, ajoutez 1 grosse c. à soupe de crème fraîche en fin de cuisson, 1 c. à café de Sel Viking fumé et laisser cuire à découvert encore 5 mn.

**2 Pour obtenir une pâte à crumble :** pendant la cuisson des poireaux, réduire les petits grillés en chapelure avec le robot mixer, ajouter les 30g de beurre restant ramolli et mélanger avec les doigts, ajouter les graines pour salade et réserver ce mélange.

**3 Préparer dans un bol une marinade** composée de 2 c. à soupe de crème fraîche, des herbes pour poisson, 3 tours de moulin à poivre.

**4 Couper les morceaux de saumon** en cube d'environ 2 x 2cm puis les enrober du précédent mélange. Réserver.

**5 Dresser vos trois cassolettes :** répartir au fond la fondue de poireaux, disposer sur le dessus les morceaux de saumon marinés, saupoudrer du Sel Viking restant, puis répartir la pâte à crumble sur le dessus, mettre au four chaud à 180°C pendant 18mn et servir sans attendre.



Recette facile et rapide à faire, il existe de nombreuses recettes de crumble à base de viande, de poisson, de légumes ou de fromage, entre fondant et croustillant c'est un succès assuré pour vos enfants !

**Bon Appétit !**