

Crumble au saumon :

Pour 4 personnes :

- 500 à 600 g de filet de saumon (surgelé ou non)
 - 2 oignons
 - 25 cl de crème liquide (allégée ou non)
 - 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
 - 1 cuillère à soupe d'aneth hachée
- 1 petite cuillère à soupe de persil ou de thym haché
- 1 petite cuillère à soupe de vinaigre balsamique
 - sel, poivre
 - Pour la pâte :
- 4 biscottes de marque Wasa type "authentique"
 - 40 g de beurre mou
 - **Préparation : 10 mn**
 - **Cuisson : 25 mn**
 - **Repos : 0 mn**
 - **Temps total : 35 mn**

Préparation:

1Dans une poêle, faire revenir à feu vif, avec une cuillère à soupe d'huile d'olive, les oignons détaillés en petits morceaux pendant 3 minutes le temps qu'ils blondissent.

Les garder de côté.

2Dans un bol, mélanger la crème, les herbes aromatiques, les baies roses et une cuillère à soupe d'huile d'olive. Saler et poivrer.

3Couper le saumon en petits cubes de 1 à 2 cm de côté. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

4Emietter les biscottes avec un pilon ou un rouleau à pâtisserie et mélanger avec le beurre. Utiliser les doigts pour mélanger et obtenir un mélange sableux.

5Dans un plat à gratin ou à crumble, verser une petite cuillère à soupe de vinaigre balsamique et bien le répartir dans le fond.

Ajouter les oignons en les répartissant, puis le saumon en le disposant de façon homogène également.

Verser la crème à l'aneth, puis répartir la pâte à crumble sur le dessus.

6Enfourner pendant environ 25 minutes à 180°C pour un four à chaleur tournante.