

OSLO

SAUMON, CRÈME D'ANETH ET CRUMBLE

Ingrédients (pour 6 personnes)

- 500 g de filet de saumon
- ½ citron
- 5 brins d'aneth
- 150 g de crème fraîche
- 10 g de beurre
- 1 c. à s. de moutarde de Meaux
- Sel et poivre
- Pour la pâte à crumble
- 80 g de farine
- 80 g de beurre
- 4 pincées de sel

Préparation:

La veille, préparer la pâte à crumble. Mélanger la farine, le sel et le beurre ramolli pour obtenir une pâte friable. La placer dans un bol, recouvrir d'un film alimentaire et réserver au frigo. Le lendemain, préchauffer le four à 180° C (th. 6).

Beurrer le fond d'un moule à tarte. Emitter la pâte, enfourner et cuire pendant 10 min. Réserver. Régler le four à 210° C (th. 7).

Beurrer 6 plats individuels. Rincer et sécher le filet de saumon, le couper en cubes. Saler et poivrer. Répartir dans les plats.

Dans un bol, mélanger la crème fraîche, le jus d'un ½ citron, la moutarde et l'aneth ciselée. Verser sur les cubes de saumon.

Enfourner 10 min. (en vérifiant la cuisson), parsemer de pâte à crumble et servir aussitôt.

