

Crumble de saumon fumé



Voici une nouvelle recette que j'ai réalisé (et créée) que pour moi, une recette qui est donc pour une personne et qui est très simple donc à multiplier ! Un délicieux crumble très gourmand au saumon fumé. Très simple à réaliser et tout aussi rapide, ce crumble plaira énormément ! J'ai adoré les morceaux de saumon fumé mélangés à la crème fraîche et au gruyère râpé, le fondant de la garniture va très bien avec le croustillant du crumble, un vrai délice que je ne laisserais pas de refaire !

Pour 1 personne

Ingrédients:

Pour le crumble:

2c. à soupe 1/2 de farine

1c. à soupe de beurre

1 bonne pincée de sel

Des herbes de votre choix (pour ma part j'ai pris un mélange du soleil)

Pour la garniture:

60g de crème fraîche allégée

20g de gruyère râpé

40g de saumon fumé

Ciboulette

Sel, poivre

Préparation:

Préparez le crumble:

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Versez dans un bol la farine ainsi que les herbes et le sel, mélangez.

Ajoutez ensuite en petits morceaux le beurre et mélangez du bout des doigts jusqu'à l'obtention d'une sorte de sable grossier. Ajoutez quelques gouttes d'eau si le mélange est trop sec. Réservez au réfrigérateur.

Préparez la garniture:

Coupez le saumon fumé en morceaux.

Dans un bol, mélangez la crème fraîche avec le gruyère râpé, les morceaux de saumon, la ciboulette et salez et poivrez légèrement.

Versez cette préparation dans un petit plat allant au four. Parsemez généreusement de la pâte à crumble et enfournez pour 25 à 30min, jusqu'à ce que le crumble soit bien doré.

Dégustez aussitôt.