



IDEE RECETTE

**CRUMBLE  
SAUMON  
POIREAUX**

**Ingrédients pour 4/6 personnes :**

1 kg à 1,5 kg de poireaux épluchés lavés et coupés en tronçons d'1 cm  
4 tranches de saumon fumé ou 2 bonnes parts de saumon frais sans la peau  
1 noix de beurre  
2 cuil à soupe de crème fraîche

*Pour le crumble :*

100 g de beurre un peu mou  
150 g de farine  
80g de noisette concassées  
1 cuil à café de fleur de sel

**Préparation de la recette :**

Faire revenir les poireaux avec une noix de beurre, dans une grande poêle ou un wok.  
Si vous utilisez du saumon le faire revenir à la poêle.  
Une fois les poireaux translucides les mettre au fond d'un plat, verser dessus la crème fraîche, puis répartir le saumon.  
Mélanger ensemble les ingrédients du crumble à la fourchette pour obtenir une texture de miettes.  
Répartir au dessus du saumon.  
Enfourner 30 minutes à 180 °C.

BON APPETIT

Servir avec un vin blanc sec



IDEE RECETTE

**CRUMBLE  
SAUMON  
POIREAUX**

**Ingrédients pour 4/6 personnes :**

1 kg à 1,5 kg de poireaux épluchés lavés et coupés en tronçons d'1 cm  
4 tranches de saumon fumé ou 2 bonnes parts de saumon frais sans la peau  
1 noix de beurre  
2 cuil à soupe de crème fraîche

*Pour le crumble :*

100 g de beurre un peu mou  
150 g de farine  
80g de noisette concassées  
1 cuil à café de fleur de sel

**Préparation de la recette :**

Faire revenir les poireaux avec une noix de beurre, dans une grande poêle ou un wok.  
Si vous utilisez du saumon le faire revenir à la poêle.  
Une fois les poireaux translucides les mettre au fond d'un plat, verser dessus la crème fraîche, puis répartir le saumon.  
Mélanger ensemble les ingrédients du crumble à la fourchette pour obtenir une texture de miettes.  
Répartir au dessus du saumon.  
Enfourner 30 minutes à 180 °C.

BON APPETIT

Servir avec un vin blanc sec



IDEE RECETTE

**CRUMBLE  
SAUMON  
POIREAUX**

**Ingrédients pour 4/6 personnes :**

1 kg à 1,5 kg de poireaux épluchés lavés et coupés en tronçons d'1 cm  
4 tranches de saumon fumé ou 2 bonnes parts de saumon frais sans la peau  
1 noix de beurre  
2 cuil à soupe de crème fraîche

*Pour le crumble :*

100 g de beurre un peu mou  
150 g de farine  
80g de noisette concassées  
1 cuil à café de fleur de sel

**Préparation de la recette :**

Faire revenir les poireaux avec une noix de beurre, dans une grande poêle ou un wok.  
Si vous utilisez du saumon le faire revenir à la poêle.  
Une fois les poireaux translucides les mettre au fond d'un plat, verser dessus la crème fraîche, puis répartir le saumon.  
Mélanger ensemble les ingrédients du crumble à la fourchette pour obtenir une texture de miettes.  
Répartir au dessus du saumon.  
Enfourner 30 minutes à 180 °C.

BON APPETIT

Servir avec un vin blanc sec

