

CRUMBLE DE SAUMON AUX COURGETTES



8 personnes
Ingrédients :

1 kg de filet de saumon
1,2 kg de courgettes
2 oignons émincés
Pesto
125 g de beurre demi-sel
125 g de farine
125g de parmesan

Râper au mixer avec la grosse grille les courgettes.
Les faire revenir avec les oignons émincés pendant 15 à 20 mn environ.
Saler et poivrer. Ajouter le pesto. (Laisser évaporer le jus ou l'enlever à la louche. Il faut que les courgettes restent un peu croquantes et sans jus).

Répartir dans un plat à gratin les courgettes. Disposer dessus les filets de saumon. Saler, poivrer et badigeonner de pesto.

Dans un saladier, mélanger la farine, le parmesan et le beurre mou.
Poivrer. Travailler pour obtenir un sable grossier.
Répartir le crumble sur les filets de saumon.

Faire cuire à 180° pendant 35 mn.