CRUMBLE DE SAUMON ET DE SAINT JACQUES

Matériel de cuisson : cocotte en fonte ou en terre

Pour 4 personnes

Ingrédients :
50 gr de farine
75 gr de beurre demi-sel + 20 gr pour la cocotte
50 gr d'amandes en poudre, 50 gr de parmesan râpé
300 gr de filets de saumon, 8 noix de saint- Jacques sans corail
10 cl de vin blanc
3 échalotes, 2 blancs de poireaux
10 cl de crème liquide entière. Sel poivre

Du bout des doigts mélangez la farine avec 50 gr de beurre demi sel coupé en dés, la poudre d'amandes, le parmesan, le sel, le poivre et 2 pincées de piment Cayenne. Mettez la pâte au frais

Coupez le saumon en lanières. Faites – les mariner dans le vin blanc avec 1 échalote hachée pendant 20 mn
Émincez les blancs de poireaux en fines rondelles, faites- les cuire à feu doux 5 mn à couvert avec 2 échalotes hachées et 25 gr de beurre
Ajoutez la crème, le sel, le poivre et 1 pincée de Cayenne, laissez cuire jusqu'à ce que les poireaux soient tendres

Allumez le four th 7 (210 °c)
Étalez la moitié de la fondue de poireaux dans la cocotte beurrée
alignez dessus les lanières de saumon égouttées, les noix de saint jacques
salez, poivrez, couvrez du reste de poireaux

Frottez la pâte entre les mains pour la faire retomber en sable grossier dans la cocotte
Enfournez le temps que la pâte soit joliment dorée

Servez aussitôt