

Crumble de poisson aux épices cajun



Ingrédients pour 4 personnes:

150g de saumon
150g de queues de crevettes décortiquées
300g de filet de cabillaud ou autre poisson blanc
1 poireau
40g de farine complète
40g de chapelure
1 cuillère à café bombée de mélange d'épices cajun
40g + 30g de beurre
20cl de crème liquide
sel, poivre

Préparation:

- Détailler le poisson en dés. Faire fondre 10g de beurre dans une sauteuse et faire revenir pendant quelques minutes le saumon. Faire de même avec le cabillaud puis les crevettes.
- Laver, retirer les parties les plus vertes puis émincer le poireau. Le faire revenir quelques minutes dans un peu de beurre dans la sauteuse. Remettre les morceaux de poisson et les crevettes. Saler, poivrer puis verser la crème et cuire à petits bouillons 2 à 3 minutes. Répartir cette préparation dans 4 plats à gratin individuels ou des mini-cocottes.
- Préparer la pâte à crumble: mélanger la farine, la chapelure, les épices et les 40g de beurre coupés en petits morceaux. Travailler cette pâte du bout des doigts jusqu'à obtenir une pâte grumeleuse ayant l'aspect du sable. Saupoudrer cette pâte à crumble sur le poisson.
- Enfourner à four préchauffé à 200°C et cuire pendant 15 minutes.

