






SAUMON EN CRUMBLE DE PARMESAN ET PURÉE DE PATATES DOUCES

Ingrédients		
	2 pers.	4 pers.
Saumon d'Ecosse	2 pavés	4 pavés
Beurre	20 g	40 g
Farine	20 g	40 g
Poudre d'amandes	20 g	40 g
Parmesan râpé	20 g	40 g
Patates douces	550 g	800 g
Huile d'olive	2 cl	4 cl



Réalisation de la recette

 Préparation : 15 mn

 Cuisson : 20 mn

1. La préparation des patates douces

- Portez à ébullition une casserole d'eau pour la cuisson des patates douces et préchauffez votre four à 180°C.
- Lavez, épluchez les patates douces et taillez-les en petits cubes. Les plonger dans la casserole d'eau bouillante puis laissez cuire à gros bouillon pendant environ 15 minutes.
- Egouttez puis écrasez le tout en purée à l'aide d'un fouet. Ajoutez un filet d'huile d'olive puis rectifiez l'assaisonnement.

2. La préparation du crumble

- Mettez le parmesan dans un bol. Ajoutez le beurre ramolli, la farine et la poudre d'amandes.
- Amalgomez le tout en une pâte puis réalisez des petites boules.
- Aplanir chaque petite boule sur une plaque allant au four recouverte de papier cuisson et cuire au four à 180°C jusqu'à coloration (environ 7 à 8 minutes).

3. La préparation du saumon

- Retirez éventuellement les arêtes. Disposez les saumons sur une plaque allant au four la peau au-dessus.
- Passez au four à 120°C pendant 10 minutes. Retirez la peau et le gras des saumons (parties blanches).

4. Le dressage

- Sur une assiette plate, disposez de la purée de patates douces, ajoutez ensuite le saumon. Pour finir, disposez des gros morceaux de crumble au parmesan sur le saumon.
- Régalez-vous bien !

