

# Crumble de saumon au fenouil

## Ingrédients (1 recette pour deux)

600 g de saumon (sans peau)

1 kg de fenouils

50g de parmesan

50 g de chapelure

70 g de beurre

2 échalotes

Huile d'olive

½ citron

Sel poivre

50g de farine

## Préparation

**1) Pelez** et ciselez les échalotes. Retirez les feuilles abîmées des fenouils, émincez-les. Ciselez les plumets verts. Faites revenir les échalotes et les fenouils dans un filet d'huile.

**2) Versez** 7,5 cl d'eau et le jus du demi citron, prolongez la cuisson jusqu'à évaporation. Salez poivrez. Préchauffez le four à 200°C. Taillez le saumon en tranches d'environ 1 cm d'épaisseur, salez poivrez.

**3) Râpez** le parmesan, mélangez-le avec la farine, la chapelure, et 1 cuillère à soupe des plumets des fenouils, salez poivrez. Incorporez le beurre en parcelles et mélangez en un sable grossier.

**4) Alternez** dans un plat à four fenouil et saumon, terminez par du fenouil, arrosez d'un filet d'huile. Répartissez dessus la pâte à crumble et enfournez 20 minutes environ. Décorez de plumets de fenouil et servez.