

CRUMBLE DE CABILLAUD AU CANTAL ET NOISETTES

Pour 6 personnes

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 35 minutes



Ingrédients

4 navets
4 pommes de terre
2 panais
1 bouquet garni
600 g de dos de cabillaud
300 g de cantal
300 g de noisettes
100 g de beurre 1/2 sel
8 biscottes
1 cuillère à soupe d'huile de noisette
1 petite cuillère de thym séché
Sel - Poivre du moulin

Faire bouillir une grande casserole d'eau avec du sel et un bouquet garni, y faire cuire le poisson 10 mn, puis avec une écumoire, le sortir de l'eau et réserver.

Lavez, épluchez et taillez en cubes les légumes.

Les faire cuire dans l'eau du poisson 15 mn puis égoutter.

Pendant ce temps-là, concassez les noisettes au couteau, émiettez les biscottes en les mettant dans un sac congélateur et en les écrasant au rouleau à pâtisserie.

Dans grand bol, mettre les noisettes, les miettes de biscotte et le beurre, malaxer du bout des doigts pour obtenir un effet pâte sablée.

Graissez un plat à gratin avec l'huile de noisette.

Déposez les légumes, assaisonnez avec le thym et un bon tour de moulin à poivre.

Avec un couteau, taillez des lamelles fines de cantal et en recouvrir les légumes.

Ajouter le poisson, saupoudrer le crumble aux noisettes et enfournez pour 15 mn à 180°C.

Servir bien chaud avec une salade verte.

Astuce : si vous n'aimez pas les navets, vous pouvez les remplacer par des carottes ou du pâtisson.