

La popotte d'Eugénie

Rendez-vous dans ma cuisine



Crumble de Cacahouète sur Sabre

Le 5 mars 2009

1

Voici une recette qui me trottait dans la tête depuis quelques mois. Mais faute de temps ou des ingrédients nécessaires, elle était condamnée à demeurer sur un morceau de papier.

Et puis enfin, j'ai trouvé l'occasion et je me suis lancée.

Ce que je cherchais avant tout c'était d'apporter un peu de croquant à de simples filets de poisson.

Cette recette peut être adaptée tous filets de poisson blanc sans difficulté.

Afin d'obtenir une présentation plus soignée, je me suis servie de forme pour la cuisson, mais là encore aucune obligation.

Votre panier pour 4 personnes :

8 filets de sabre
100 gr de cacahouètes salées
100 gr de farine
100 gr de beurre
20 gr de beurre pommade
4 gr de piment d'Espelette
Sel & Poivre
Huile d'olive

Préchauffez votre four à 170°.



Hachez finement vos cacahouètes salées, puis ajoutez votre farine et votre beurre afin d'obtenir votre appareil à crumble.

Dressez sur une plaque de cuisson vos filets de poissons, assaisonnez en tenant compte du piment présent dans votre crumble. Badigeonnez légèrement vos filets avec votre beurre pommade avant d'y appliquer le crumble en une couche uniforme d'un peu plus d'un demi-centimètre d'épaisseur.

Enfournez pour 5 minutes environ.

Vous pouvez les servir avec quelques légumes à la vapeur, ou bien encore une purée.

Un petit filet d'huile d'olive et il ne vous reste plus qu'à déguster !

Eugénie

*Cette recette vous a été proposée par La Popotte d'Eugénie
J'espère qu'elle vous réglera, merci pour votre visite et à très bientôt !*