 **Croustillant poisson-oseille**

 **Pour 5 Croquants-Gourmands**

**- 4 portions de dos de loup
- 1 portion de dos de saumon
- 3 échalotes
- 350 g de feuilles d'oseille
- 170 g de crème fraîche
- sel (**[**aux herbes**](http://croquantfondantgourmand.com/sel-aux-herbes/)**)
- poivre du moulin
- 50 g de chapelure
- 25 g de graines de sésame
- 25 g de parmesan râpé
- 2 cas de persil
- huile d'olive**

**1 plat à gratin
Préchauffage du four à 180°C (chaleur tournante)**

Couper le poisson en gros dés.
Éplucher et hacher finement les échalotes.
Faire suer les échalotes dans une cuillerée à soupe d'huile.
Ajouter les feuilles d'oseille et bien remuer pour les faire retomber, laisser cuire pendant 5 minutes.
Incorporer la crème, du sel ([**aux herbes**](http://croquantfondantgourmand.com/sel-aux-herbes/)) et du poivre, porter à ébullition puis laisser frémir pendant 5 minutes.
Étaler la crème à l'oseille dans le fond du plat. Disposer les dés de poisson sur le dessus.
Mélanger dans un bol la chapelure, les graines de sésame, le parmesan,
du sel ([**aux herbes**](http://croquantfondantgourmand.com/sel-aux-herbes/)) et du poivre.
Répartir ce mélange sur le poisson.
Arroser de quelques gouttes d'huile d'olive.
Enfourner pour 20 minutes.
Servir chaud, accompagné de riz à la créole.