**Crumble de saumon et crevettes**

 **Pour 2 Croquants-Gourmands**

**Le crumble, beurre aux cristaux de sel :
- 60 g de farine**
**- 50 g de** [**beurre aux cristaux de sel Grand Fermage**](https://www.grand-fermage.fr/beurre-cristaux-sel/)
**- 25 g de** [**parmesan**](https://recettes.de/parmesan) **râpé**
**- 1 càs de** [**basilic**](https://recettes.de/basilic) **ciselé (1)
- Poivre du moulin**

Mettre dans le bol du robot, la farine, le parmesan, le beurre coupé en dés
le basilic et un  bon tour de moulin à poivre.
Mixer par impulsions, jusqu'à ce que l'ensemble soit bien amalgamé.
Réserver.

**Les barquettes de poisson :
- 200 g de dos de** [**saumon**](https://recettes.de/saumon) **sauvage**
**- 100 g de grosses** [**crevettes**](https://recettes.de/crevettes)
**- 40 g de pétales de** [**tomates séchées**](https://recettes.de/tomates-sechees) **à l'huile
- 4 càs de Noilly Prat (2)**
**- 6** [**olives**](https://recettes.de/olive) **vertes dénoyautées**
**- 2 càs de basilic ciselé (1)**
**- Poivre du moulin**

**2 petits plats à gratin**
**Préchauffage du four à 180°C** 

Vérifier qu'il n'y a pas d'arête puis couper le saumon en petits dés.
Égoutter les tomates et les sécher avec du papier absorbant.
Les couper également en petits dés.
Couper les olives en rondelles.
Dans chaque barquette, mélanger la moitié des dés de saumon, avec
la moitié des tomates, la moitié du basilic et la moitié du vin.
Étaler le mélange dans le fond des plats.
Répartir les crevettes et les rondelles d'olives.
Couvrir avec la moitié du crumble.
Juste avant le repas, enfourner pour 20 minutes.
Servir aussitôt.