

# POISSON – CRUMBLE À L'ACHILLÉE MILLEFEUILLE



## Ingédients pour 4 personnes

Ingédient	Quantité
<b>Filet de poisson</b>	400 gr
<b>Céleri blanc</b>	0.50 tige (ou égopode ou berce)
<b>Poivron vert</b>	0.25 pc
<b>Olive verte</b>	35 gr (dénoyautée)
<b>Biscuit sec</b>	20 gr (par exemple : TUC)
<b>Achillée millefeuille</b>	0 Quantité souhaitée
<b>Huile d'olive</b>	0 Quantité souhaitée
<b>citron</b>	0.50 pc (pour décoration)
<b>Feuille d'achillée</b>	0 Quantité souhaitée (pour décoration)
<b>Sel, poivre</b>	

## Préparation

1. Préparer le crumble : monder, épépiner et tailler en dés le poivron. Effiler et tailler en tronçons le céleri. Laver, éponger et ciseler les feuilles d'achillée. Hacher ensemble le poivron, le céleri, les feuilles d'achillée, les biscuits secs et les olives. Ajouter de l'huile d'olive afin d'obtenir une pâte.
2. Préparer les filets de poisson : déposer les filets sur une plaque du four. Assaisonner. Recouvrir du crumble. Arroser d'un filet d'huile d'olive.
3. Marquer en cuisson le crumble de poisson : enfourner dans un four préchauffé à 180°, pendant 10 à 15 minutes selon l'épaisseur du filet de poisson.
4. Préparer le décor. Canneler les citrons, trancher.

5. NB: Vu que les biscuits perdent de leur croquant une fois mélangés à la farce, il pourrait être intéressant d'ajouter des pistaches à la préparation.
-