

Gratin aux deux saumons



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 75 mn

Choisissez des pommes de terre à chair fondante pour cette recette.

Ingrédients

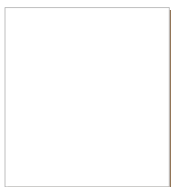
- 30 g de beurre
- 300 g de saumon frais
- 300 g de saumon fumé
- sel, poivre du moulin
- 1,5 kg de pommes de terre à gratin
- 0,5 litre de crème fraîche

Préparation

- 1 Epluchez les pommes de terre et coupez-les en fines lamelles sans les laver pour qu'elles ne rendent pas leur amidon.
- 2 Mettez-les dans une terrine, salez et poivrez. Mélangez avec les doigts pour répartir l'assaisonnement.
- 3 Beurrez le plat à gratin.
- 4 Disposez successivement une première couche de pommes de terre, une couche de saumon fumé, une couche de pommes de terre, une couche de saumon frais, puis une dernière couche de pommes de terre.
- 5 Dans une casserole, faites chauffer la crème pour qu'elle se liquéfie. Versez sur le plat de façon homogène.
- 6 Mettez à cuire au four à feu moyen (Th.5) pendant 1 heure 15mn.
- 7 Quelques minutes avant la fin de cuisson, augmentez la puissance du four pour dorer le dessus du gratin.

Proposé par

Pommes de terre de France



Les Pommes de Terre de France vous proposent des recettes pour tous les goûts : grands classiques ou insolites, vous trouverez de quoi ravir tous les gourmands. Découvrez aussi des conseils pour bien cuisiner la pomme de terre et choisir la variété la plus adaptée au plat que vous allez préparer.

Retrouvez de savoureuses recettes de pommes de terre sur www.recette-pomme-de-terre.com et toutes les infos sur la pomme de terre sur www.cnipt-pommesdeterre.com

La pomme de terre ? Purée, qu'est-ce que c'est bon !

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

