

Gratin de courgettes et pommes de terre au saumon fumé



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 45 mn

Encore une petite recette pour utiliser les courgettes du jardin.... Cette fois-ci, ce sera un gratin qui m'a séduit par son moelleux. La recette est très simple et vite fait. Allez, lancez-vous ce week-end....

Ingrédients

- quelques pommes de terre
- 5 petites courgettes
- 1 paquet de saumon fumé
- 200 ml de crème liquide
- sel
- poivre du moulin
- 1 branche d'aneth
- gruyère râpé

Préparation

- 1 Éplucher les pommes de terre. Pour les courgettes, les éplucher une bande sur deux.
- 2 Couper les pommes de terre et les courgettes en rondelles fines et régulières. J'ai utilisé une mandoline.
- 3 Cuire les rondelles de pommes de terre à l'eau une dizaine de minutes. Les égoutter ensuite. Faire de même avec les courgettes. Saler et poivrer les légumes.
- 4 Dans un plat allant au four, alterner : - couche de pommes de terre - couche de courgettes - saumon fumé - aneth - crème (mettre peu de crème).
- 5 Renouveler l'opération 2 fois. Terminer par le reste de crème et parsemer de gruyère râpé.
- 6 Enfourner à 180°C (th.6) et laisser cuire 45 minutes environ jusqu'à ce que le plat soit bien doré et la crème absorbée.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

