

Gratin de pommes de terre au saumon fumé



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 30 mn

Pas beaucoup de temps à passer en cuisine ce jour-là, alors cette recette était toute trouvée... Super rapide et pas compliquée ! et pourtant très apprécié, ce p'tit gratin...

Ingrédients

- 1 kg de pommes de terre - pour cuisson au four
- 300 g de saumon fumé
- 1 pot de boursin cuisine à l'échalote
- crème fraîche liquide
- 3 oeufs
- gruyère râpé
- sel
- poivre du moulin

Préparation

- 1 Eplucher les pommes de terre. Les couper en gros dés et les faire cuire 15 minutes dans de l'eau bouillante salée.
- 2 Dans un saladier, mélanger les oeufs, le boursin cuisine, un peu de crème fraîche liquide, le saumon fumé coupé en morceaux et le gruyère râpé. Saler modérément et poivrer.
- 3 Egoutter les pommes de terre et les mettre dans un plat allant au four.
- 4 Verser la préparation sur les pommes de terre.
- 5 Mettre au four préchauffé à 180°C (th.6). Laisser cuire 15 à 20 minutes.
- 6 Accompagnez ce gratin d'une bonne salade du jardin! Nous nous sommes régalés, c'était délicieux...

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

