

Gratin de pommes de terre aux 2 saumons



Plat **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 25 mn

Cuisson : 1 h

Possibilité de préparer ce plat à l'avance et donc de le réchauffer. À servir avec une salade verte.

Ingrédients

- 1 kg de pommes de terre
- 200 g de saumon - frais
- 150 g de saumon - fumé
- 100 g de gruyère - râpé
- 250 g de crème - liquide
- 30 g de beurre
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Coupez les pommes de terre en lamelles.
- 2 Beurrez un plat à gratin et mettez une couche de pommes de terre. Salez, poivrez. Disposez une couche de saumon frais et fumé. Garnissez le plat par couches successives en terminant par les pommes de terre.
- 3 Versez la crème, saupoudrez de gruyère râpé puis, enfournez à thermostat 7 durant une heure.

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

