

Gratin aux deux saumons

Pour 4 personnes :

- 1,5 kg de pommes de terre à chair ferme (Nicola, Franceline, Charlotte...)
- 1/2 l de crème fraîche
- 30 g de beurre
- 300 g de saumon frais
- 300 g de saumon fumé
- sel, poivre



Réalisation :

- Epluchez et coupez les pommes de terre en fines lamelles. Mettez-les dans une terrine, salez et poivrez.
- Beurrez le plat à gratin, disposez successivement une couche de pommes de terre, une de saumon fumé, une couche de pommes de terre, une de saumon frais, et enfin une couche de pommes de terre.
- Dans une casserole, faites chauffer la crème pour qu'elle se liquéfie, versez sur le plat de façon homogène.
- Mettez à cuire à feu moyen pendant 1 heure 1/4.
- Augmentez la puissance du four en fin de cuisson afin de dorer le dessus du gratin.