

GRATIN AUX DEUX SAUMONS

Pour 6 - 8 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 1h15



1,5 kg de pommes de terre pour gratin

1/2 l de crème fraîche liquide

30 g de beurre

300 g de saumon frais

300 g de saumon fumé

sel

poivre du moulin

- 1 Eplucher les pommes de terre, les couper en rondelles fines sans les laver pour qu'elles ne rendent pas leur amidon.
- 2 Les mettre dans une terrine, saler légèrement et poivrer. Mélanger avec les doigts pour répartir l'assaisonnement.
- 3 Préchauffer le four th 5 (150°C).
- 4 Beurrer un plat à gratin.
- 5 Disposer successivement une première couche de pommes de terre + aneth, une couche de saumon fumé, une couche de pommes de terre + aneth, une couche de saumon frais puis une dernière couche de pommes de terre + aneth.
- 6 Verser dessus la crème liquide de façon homogène.
- 7 Mettre au four pendant 1h15. Quelques minutes avant la fin de cuisson, augmenter la puissance du four pour dorer le dessus du gratin.