

Gratin de pommes de terre au saumon

Encore une recette de Maxi Cuisine. Celle-ci, je l'ai prise dans le dernier hors série. C'est un plat complet très pratique pour un soir de semaine quand on n'a pas trop le temps de cuisiner.



Ingrédients: *(pour 4 à 5 pers)*

4 à 5 pavés de saumon

1 kg de pommes de terre

20 cl de crème semi-épaisse

1/2 jus de citron

1/2 bouquet d'aneth

20 tomates cerises

Huile d'olive

Sel et poivre

Préparation:

1- Éplucher les pommes de terre et les laver. Les couper en rondelle et les mettre dans une grande casserole d'eau froide salée. Les laisser cuire 10 min à partir de l'ébullition.



2- Préchauffer le four à 200°C.

Rincer et ciseler l'aneth. Garder quelques brins.

Dans un saladier, mélanger la crème, le jus de citron et l'aneth.



3- Égoutter les pommes de terre.



4- Huiler le fond d'un plat à four et y mettre les pommes de terre. Verser au-dessus la préparation à la crème.



5- Déposer les pavés de saumon, les tomates cerises coupées en deux et des brins d'aneth. Saler et poivrer. Arroser d'un filet d'huile d'olive et enfourner pour 20 min si le saumon est frais ou plus longtemps s'il est surgelé. J'avais partiellement décongelé le mien donc il était cuit au bout de 30 min.



