

Gratin de Saumon aux épinards et parmesan

Ingrédients :

- * 4 pavés de saumon (sans la peau)
- * 600 g d'épinard à la crème (surgelé)
- * 200 g de crème liquide
- * 100 g de parmesan râpé
- * Sel, poivre



Préparation :

Préchauffez votre four à 200° C (th.6/7).

Posez les pavés de saumon dans un plat allant au four, salez et poivrez. Couvrez-les d'épinards (décongelé).

Mélangez la crème avec le parmesan, puis étalez le mélange sur les épinards.

Enfournez environ 25 à 30 minutes pour cuire le saumon et faire gratiner la crème de parmesan.

Servez avec du riz ou une purée maison.