



Gratin Pommes de terre - Saumon

Ingrédients (pour 6 personnes)

8 pommes de terre
1 oignon
1 échalote
200g de Saumon fumé
250g de Comté
40cl de crème liquide légère
sel, poivre

Préchauffer votre four à 180°.

Éplucher et couper en lamelles des pommes de terre.

Éplucher et émincer l'oignon et l'échalote.

Dans chaque marmite, déposer une couche de pommes de terre, un peu d'oignon et d'échalote, des lamelles de saumon, une nouvelle couche de pomme de terre.

Verser la crème dans chaque marmite.

Saler, poivrer.

Recouvrir généreusement de comté râpé.

Mettre au four pendant 35 minutes.

Servir aussitôt ...