

Gratin de pommes de terre au saumon fumé



Pour 4 personnes:

- 1 kg de pommes de terre
- 2 oignons
- 4 tranches de saumon fumé
- 200 g d'emmental râpé (j'en ai mis un peu moins, mais j'ai zappé une couche, oups!)
- 40 cl de crème liquide
- aneth
- sel, poivre

Préchauffer le four à 200°.

Peler et couper les pommes de terre et les oignons en fines lamelles (à la mandoline, c'est encore mieux). Les mélanger ensemble avec aneth, sel et poivre avant d'en répartir une première couche dans un plat à gratin.

Déposer la moitié du saumon, saupoudrer de fromage râpé et recouvrir du mélange aux pommes de terre. Renouveler l'opération et terminer par une bonne couche de fromage.

Verser la crème et enfourner. Laisser cuire 1h (couvrir à mi-cuisson si le gratin dore trop vite).



<http://quandnadcuisine.over-blog.com/>