

Gratin de courgettes pommes de terre saumon

Ingrédients

Pour 1 à 2 personnes

1 courgette

1 pomme de terre

1 œuf

1 cuillère à soupe de farine

2 cuillères à soupe de crème fraîche semi épaisse

Ail, persil, sel, poivre, gruyère râpé.

1 pavé de saumon ou du saumon frais ou surgelé en petit morceaux (environ 125g)

Au thermomix

Eplucher et couper en morceaux la courgette et la pomme de terre.

Placez les légumes dans le bol, avec le saumon en aillant pris soin de mettre 600 g d'eau dans le bol

Cuire 20 mn/100°/Vitesse 1

Retirer l'eau, nettoyer le bol.

Ajouter les ingrédients de la sauce qui recouvrira les légumes.

Mixer 20 secondes /Vitesse 6

Verser les légumes dans des ramequins.

Saupoudrer de gruyère râpé.

Mettre à cuire 30 mn à 200 °