

Brandade de saumon et courgettes

Ingrédients

500g de pommes de terre
300g de courgettes
2 pavés de saumon (surgelés pour moi)
sel, poivre
100g de lait
2 Cuillères à soupe de crème fraîche à 15 %
40g d'emmental râpé

Préparation de la purée :

Avec thermomix, mettre le fouet dans le bol, mettre pommes de terre et courgettes épluchées et couper en morceaux, lait, sel et poivre.

Programmer 24 min 100° vit 1.

Sans thermomix : mettre tous les ingrédients de la purée dans un plat micro onde, cuire 30 min .

Pendant ce temps, cuire les 2 pavé de saumon, sur une assiette, 8 minutes (je pense qu'il faut mettre moins, 6 minutes à mon avis suffise) au micro onde. Réserver

Quand purée cuité, retirer fouet du TM, ajouter saumon, crème et mixer 30s vit 5.

Sans thermomix, écraser les légumes en purée, émietter le saumon dans la purée, ajouter la crème et mélanger.

Mettre cette purée légumes saumon dans un plat à gratin.

Parsemer de fromage râpé et passer 15 min au four très chaud 240 °.