



Chaud Devant

Gratin de pommes de terre et saumon

Ingrédients :

- 800g de pommes de terre
- 800g de saumon
- 2 dl de crème
- 2 œufs
- Sel et poivre
- Fromage de Gruyère râpé

Préparation :

Cuire les pommes de terre environs 15 minutes afin qu'elles soient à peine tendres. Couper le saumon en petits cubes, saler. Faire la liaison avec la crème et les œufs. Dans un plat à gratin prépare les couches de pommes de terre, de saumon et de fromage râpé. Au besoin, saler et poivrer. Préchauffer le four à 200°. Enfournier le gratin environ 30 minutes.

Accompagner d'une petite salade verte avec sauce à la moutarde à la Bière des Franches-Montagnes.
