

## Gratin de pomme de terre au saumon



Temps de préparation: 20 minutes

Temps de cuisson: 2 heures

Pour 6 personnes

Recette proposé par Nicolas

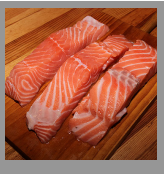
### Liste des ingrédients

---

- 800g de pavé de saumon
- 1,5kg de pomme de terre
- 2 oignons
- 4 gousses d'ails
- 20cl de crème liquide
- Du gruyère
- Sel Poivre
- Herbes de provence

### Etape 1

---



Peler l'ail et les oignons

### Etape 2

---



Peler et laver les pavés de saumon

### Etape 3

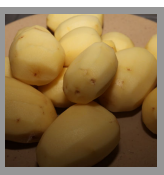
---



Couper en cube les pavés de saumon, mélanger avec des herbes, du sel et du poivre.

### Etape 4

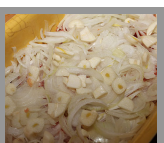
---



Peler les pommes de terre

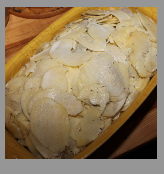
### Etape 5

---



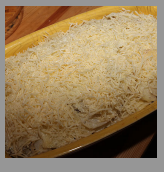
Couper finement les oignons et les gousses d'ails, étaler sur le saumon les oignons et l'ail.

### Étape 6



Couper en tranche les pommes de terre, rajouter des herbes du sel et du poivre et vider par dessus la briquette de crème liquide.

### Étape 7



Rajouter du gruyère et enfourner à 200°C pendant au moins 1h30.

Cette recette vous a plu ?  
N'hésitez pas à laisser un commentaire et une note sur le site.  
Merci.