

La Marmite de Claude

PARMENTIER DE SAUMON

INGREDIENTS (pour 4 personnes)

*600 g de pomme de terre bintje
500 g de filet de saumon
200 g de courge
2 oignons
200 g de comté râpé
20 cl de crème fraîche
sel et poivre*

RECETTE

Eplucher et couper les pommes de terre en rondelles fines (si les pommes de terre sont grosses, les couper en deux dans le sens de la longueur).

Eplucher et couper les oignons en deux et en rondelles fines.

Eplucher et couper la courge en tranches fines.

Couper le saumon en petits cubes.

Montage dans un plat à gratin

- 1 couche de pomme de terre*
- 1 couche de courge*
- 1 couche d'oignons*

saler et poivrer

- 1 couche de comté*
- le saumon*
- 1 couche de courge*
- 1 couche d'oignons*
- 1 couche de pomme de terre*

saler et poivrer

- 1 couche de comté*

rajouter la crème fraîche et mettre au four à 200° pendant 40 mn