



Cuisine et  
dépendances

## Gratin pommes de terre et courgettes au saumon fumé



*Ce gratin est assez simple, mais j'adore son moelleux. La qualité des pommes de terre est importante : prenez des pommes de terre à chair farineuse comme les bintje ou les caesar, elle seront moins dure à la cuisson.*

### Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 5 pommes de terre moyennes
- 2 courgettes
- 1 paquet de saumon fumé (100g) - les chutes de saumon , moins chères, feront très bien l'affaire.
- 1 briquette (20 cl) de crème de soja
- sel poivre, aneth, estragon
- une poignée de gruyère râpé

### Préparation :

Préchauffer le four th.6 (180°C).

Éplucher les pommes de terre, laisser la peau des courgettes. Couper les pommes de terre et les courgettes en rondelles fines et régulières. Cuire les rondelles de pommes de terre à l'eau une 10 minutes, égoutter ensuite. Dans la même casserole, faire précuire les rondelles de courgettes 5 min avec une à deux cuillère d'eau, à couvert. Saler et poivrer les légumes, ajouter un peu d'estrageon.

Dans un plat à four, alterner: couche de pommes de terre - couche de courgettes - saumon fumé - aneth - crème (mettre peu de crème).

Renouveler l'opération 2 fois. Terminer par le reste de crème, et parsemer de gruyère râpé

Enfourner et laisser cuire 45 minutes environ, jusqu'à ce que le plat soit bien doré et la crème

absorbée.

Le 12 Juillet 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/07/12/index.html>