



Gratin de brocolis et pommes de terre au saumon

CUISINE DE BOOMY

Pour 5 pers / 6 spl ou 12 pp par pers

- 500 gr de pommes de terre
- 500 gr de brocolis surgelés
- 100 gr de saumon fumé
- 500 gr de saumon frais
- 200 ml de crème liquide à 15 % de mg
- 30 gr de parmesan
- 2 œufs
- sel, poivre
- aneth

Pour la cuisson du brocoli et des pommes de terre j'ai utilisé le Cookeo.

Mettre le brocoli surgelé dans le panier vapeur et faire cuire 3 minutes en cuisson rapide.

Pendant ce temps éplucher les pommes de terre et les couper en rondelles.

Une fois le brocoli cuit le mettre dans un plat à gratin.
Mettre les pommes de terre dans le panier vapeur et lancer une cuisson rapide pour 15 minutes.

Rajouter ensuite les pommes de terre cuites dans le plat avec le brocoli.

Couper le saumon fumé en fines lamelles et le saumon frais en gros cubes.

Le rajouter dans le plat.
Mélanger brièvement et délicatement.

Préchauffer votre four à 180°.

Dans un bol battre les œufs avec la crème, l'aneth, le sel et le poivre.

Verser dans le plat.
Saupoudrer de parmesan et enfourner pour 30 minutes.