



## Gratin de pâtes, brocoli et saumon

LA CUISINE DE BOOMY

*Pour 5 personnes / 8 points par pers*

- 5 pavés de saumon sans peau
- 600 gr de brocolis surgelés
- 200 gr de pâtes crues
- 200 ml de crème liquide à 12 % de mg
- 1 œuf battu
- 1 cs de jus de citron
- 30 gr de gruyère râpé
- Sel, poivre

Faire cuire le brocoli, 5 min au Cookeo pour moi. Une fois cuit le mettre dans le fond d'un plat à gratin.

Cuire les pâtes, égoutter, rincer et les disperser sur le brocoli.

Couper le saumon en morceaux et le poser sur le dessus du plat.

Préchauffer le four à 190°.

Mélanger la crème, l'œuf et le jus de citron. Saler, poivrer. Verser cette préparation dans votre plat, parsemer de gruyère râpé et enfourner pour 15 min.

Servir chaud.