

GRATIN DE POMMES DE TERRE, SAUMON FUME ET FROMAGE BLANC

Ingrédients pour 8 personnes

1,5 kg de pommes de terre

8 tranches de saumon fumé

600 g de fromage blanc

1 citron

1 CS d'aneth

2 CS d'huile d'olive

Sel, poivre



Préparation

1. Eplucher les pommes de terre. Coupez-les en fines rondelles
2. Coupez les tranches de saumon en petits morceaux
3. Dans un grand bol, mélangez le fromage blanc avec l'huile d'olive, l'aneth, du sel et du poivre
4. Ajoutez les morceaux de saumon, pressez dessus le citron et mélangez
5. Préchauffez le four th. 6-7 (180-200°)
6. Déposez les rondelles de pommes de terre dans un plat à gratin
7. Versez dessus le mélange fromage blanc-saumon
8. Enfourez pour 50 mn environ