

Gratin Dauphinois au saumon fumé



Ingrédients

Nombre de personnes



1 kg de pomme de terre



2 oignons



40 cl de crème fraîche



200 g de gruyère râpé



4 tranches de saumon fumé



Poivre



Sel



Aneth

Préparation

Temps Total : 1h30

Préparation : 30 min

Cuisson : 1 h

- 1 Couper les pommes de terre crues en très fines lamelles ainsi que les oignons.
- 2 Mélanger les pommes de terre et les oignons.
- 3 Ajouter les épices au mélange pommes de terre /oignons.
- 4 Dans un plat à gratin, faire une couche de pommes de terre et oignons, ensuite placer une couche de saumon fumé, saupoudrez de gruyère...
- 5 Continuer en alternance de couche en terminant par une couche épaisse de gruyère.
- 6 Verser la crème fraîche et cuire 1 h au four à 200 °C (thermostat 6/7).