

Gratin pommes de terre, poireaux, saumon et reblochon



Ingrédients

Nombre de personnes



-  6 poireaux
-  4 pavés de saumon
-  10 pommes de terre
-  1 reblochon
-  100 g de beurre
-  20 cl de crème liquide
-  20 cl de bière (facultatif)
-  Poivre et de sel

Ustensiles

-  1 plat à gratin
[Notre top 6 des plats à four sur Marmiton](#)
-  1 couteau

Préparation

Temps Total : 45 min

Préparation : 25 min

Cuisson : 20 min

- 1 Faire cuire les pommes de terre à la vapeur, les couper en morceaux.
- 2 Émincer les poireaux et les faire fondre dans 100 g de beurre, laisser cuire 15 min en remuant de temps en temps, saler et poivrer
- 3 Préchauffer votre four à 180°C (thermostat 6).
- 4 Quand les poireaux sont fondants, y ajouter 20 cl de crème fraîche liquide et un petit verre de bière selon les goûts (ou vin blanc)
- 5 Déposer les pommes de terre dans le fond de 4 plats à gratins individuels, poser les poireaux et leur sauce par dessus, y déposer ensuite les pavés de saumon crus, saler, poivrer et déposer ensuite une moitié de reblochon coupée en 2 dans le sens de la largeur.
- 6 Faire cuire à 180°C (thermostat 6) chaleur tournante 20 min.
- 7 Régalez vous...attention c'est chaud !