

Gratin de pommes de terre, saumon et épinards à l'aneth

Par Régál



Niveau de difficulté Facile

Coût Abordable

Temps de préparation 30 min

Temps de cuisson 45 min

Catégories : Plats, Cuisine facile, Légumes, Poissons crustacés et fruits de mer

Ce savoureux gratin de pommes de terre, saumon et **épinards** à l'aneth mettra tout le monde d'accord pour le dîner ! Découvrez notre recette simple à préparer et très gourmande.

Pour 6 personnes

Ingrédients

1 kg Pommes de terre à chair ferme
700 g Filet de saumon sans peau
300 g Pousses d'épinards
3 Echalotes
2 gousses d'ail
1 bouquet Aneth
30 cl Crème liquide entière
30 cl Lait
40 g Beurre
1 c. à soupe bombée Farine
1 c. à soupe Huile d'olive
2 pincées Noix de muscade rapée
Sel et poivre

Réalisation

- 1 Commencez cette **recette de gratin** en lavant, en pelant et en coupant les pommes de terre en lamelles assez fines. Réunissez le lait et la crème dans une casserole. Ajoutez une gousse d'ail pelée, la muscade et une grosse pincée de sel. Portez à ébullition. Versez les rondelles de pommes de terre. Laissez cuire 10 min, égouttez délicatement. Filtrez le liquide de cuisson.
- 2 Pelez et ciselez les échalotes. Faites-les revenir 3 min dans l'huile d'olive puis **ajoutez les épinards rincés et essorés**. Salez, poivrez et poursuivez la cuisson 2 min. Égouttez.
- 3 **Épluchez, dégermez et hachez la gousse d'ail** restante. Ciselez l'aneth. Retirez les arêtes du saumon s'il y en a et coupez la chair en dés. Chauffez 20 g de beurre dans une casserole, ajoutez la farine tamisée et mélangez. Versez le liquide de cuisson des pommes de terre en fouettant jusqu'aux premières bulles. Incorporez les deux-tiers de l'aneth, salez, poivrez.
- 4 **Préchauffez le four à 200 °C**. Disposez une couche de rondelles de pommes de terre dans un plat beurré. Versez un peu de crème à l'aneth, répartissez les dés de saumon et les épinards, ajoutez le reste de crème et couvrez de tranches de pommes de terre. Déposez le reste du beurre coupé en parcelles sur le gratin et enfournez pour 20 min. Parsemez d'aneth frais et servez rapidement.