



GRATIN DAUPHINOIS AU SAUMON ET CREME D'AIL

Pour 6 personnes

- 8 gousses d'ail pelées
- 30 cl de crème liquide
- 30 cl de lait tiède
- 1 kg de pommes de terre
- 600 g de saumon frais

Préchauffer le four à 180°C.

Faire bouillir les gousses d'ail pelées pendant 10 mn, les égoutter et les faire cuire 5 mn dans la crème. Mixer et les délayer dans le lait.

Éplucher les pommes de terre, les couper en rondelles de 5 mn et en disposer la moitié dans un plat à gratin. Recouvrir de fines tranches de saumon et de la moitié de la sauce à l'ail.

Recouvrir avec le reste de pommes de terre et de crème à l'ail. Laisser cuire 1h30 en veillant à bien couvrir le plat avec du papier d'aluminium, si le gratin cuit trop vite.

Vous pouvez remplacer le saumon par un autre poisson moins onéreux lieu noir – merlan - cabillaud.