



Gratin de saumon et de julienne

Délectez-vous avec notre Gratin de Saumon et Julienne : Une Fusion de Saveurs Marines. La simplicité avant tout.

Les ingrédients pour la recette :

- [1 kg de pommes de terre à purée](#)
- [300g de julienne](#)
- [200g de saumon](#)
- [2 gousses d'ail](#)
- 1/2 litre de lait
- 20 cl de crème liquide
- 50g d'emmental râpé
- [Sel fin](#)
- Poivre du moulin
- [30 g de gros sel](#)
- [4 brins de persil plat](#)
- 50g de beurre doux



Recette de www.vision-plaisir.fr

Pour 6 personnes

La réalisation de la recette :

Pour réaliser cette recette de manière simple, commencez par éplucher les **pommes de terre**. Il est fortement recommandé d'utiliser des variétés adaptées à la purée, telles que la **Bintje** qui est particulièrement appréciée pour cette préparation, mais vous pouvez aussi opter pour **l'Agria**, la Mélody ou encore l'Étincelle. L'objectif est d'obtenir une **purée souple** et délicieuse au goût de pomme de terre.

Une fois les pommes de terre **épluchées**, faites-les cuire dans une grande quantité d'eau avec une petite poignée de gros sel et des gousses **d'ail** épluchées. Pendant ce temps, dans une casserole, chauffez le lait et la crème, assaisonnez avec du **sel fin** et du **poivre du moulin**, puis lavez et hachez le persil plat. Une fois les pommes de terre cuites, incorporez les morceaux de saumon et de julienne dans le mélange lait-crème et laissez cuire à feu moyen. Pendant la cuisson du poisson, passez les pommes de terre au mixeur ou au robot. Personnellement, **j'utilise** mon **batteur** avec la palette pour **obtenir** une purée souple avec **quelques morceaux**, comme une embeurrée de pommes de terre.

Après avoir réalisé votre purée, versez-la dans un récipient suffisamment grand, assaisonnez avec du sel fin et du poivre du moulin, puis incorporez le mélange **lait-crème** ou le poisson cuit. Ajoutez éventuellement un morceau de beurre, le persil plat **haché** et vérifiez l'assaisonnement. Vérifier la consistance de la purée et si besoin ajouter du lait de cuisson du poisson pour détendre la purée. Incorporez ensuite **le poisson cuit** en écrasant légèrement les morceaux avec une spatule. Versez la préparation dans un plat à gratin, égalisez bien le dessus et saupoudrez d'emmental râpé. Enfournez à **200°C** pendant 15 minutes et servez chaud.