

[Imprimer](#)

Gratin léger aux poireaux et saumon



Quantité	2 Personne(s)
Préparation	20 min
Cuisson	25 min
Coût de la recette	Pas cher
Niveau de difficulté	Facile

Ingédients

pour Gratin léger aux poireaux et saumon

- 250 g de filets de saumon
- 4 blancs de poireaux
- 2 c. à soupe de vin blanc
- 2 oeufs
- 1 briquette de crème fraîche liquide 3% de MG
- 1 c. à café de maïzena
- 1 c. à soupe d'aneth ciselée
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre

Préparation

pour Gratin léger aux poireaux et saumon

- 1 Préchauffez le four à 200°C (th.6/7).
- 2 Nettoyez les blancs de poireaux et coupez-les en rondelles. Faites-les fondre avec l'huile d'olive à feu doux. Ajoutez le vin blanc dans la sauteuse, salez, poivrez et laissez mijotez 10 min à couvert.
- 3 Battez les oeufs avec la crème puis ajoutez la maïzena. Coupez le saumon en petits cubes.
- 4 Répartissez les poireaux et le saumon dans des ramequins individuels ou dans un plat à gratin. Versez la crème aux oeufs dessus. Enfournez environ 15 min.
- 5 Au moment de servir, ajoutez l'aneth ciselée.