

Parmentier de saumon



Quantité

4 Personne(s)

Préparation

20 min

Cuisson

35 min

Coût de la recette

Abordable

Niveau de difficulté

Facile

Ingrédients

pour Parmentier de saumon

- 500 g de pommes de terre cuites à l'eau
- 200 ml de crème fraîche
- 400 g de saumon frais en dés
- 2 échalotes émincées
- 5 brins d'aneth
- sel, poivre

Préparation

pour Parmentier de saumon

- 1 Préchauffez le four th.7 (210°C).
- 2 Écrasez les pommes de terre cuites à l'eau en purée avec la crème fraîche, le sel et le poivre.
- 3 Déposez le saumon au fond de mini cocottes, allant au four, ajoutez les échalotes, l'aneth, salez et poivrez.
- 4 Recouvrez avec la purée de pommes de terre. Couvrez d'un papier alu.
- 5 Enfourez pendant 25 min.
- 6 Découvrez les 5 dernières minutes.