

# *Gratin de saumon aux poireaux*

## *Ingrédients pour deux personnes :*

*2 poireaux*

*2 pavés de saumon*

*12,5 cl de crème battue*

*1/2 cuillère à café de Maïzena*

*le jus d'un demi citron*

*sel, poivre*



*Nettoyez les poireaux et supprimez les 3/4 du vert (gardez-les pour une soupe). Faites cuire ces poireaux 10 mn dans de l'eau salée. Egouttez, puis coupez-les tronçons.*

*Répartissez les poireaux dans 2 petits plats à gratin beurrés (des mini-cocottes par exemple). Ajoutez le saumon en morceaux, et nappez avec la crème battue, la Maïzena, le jus de citron. Salez et poivrez. Faites cuire 15 min au four à 180°C.*

*Vous pouvez utiliser des poireaux surgelés, en rondelles.*