

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.