Délice de Printemps

Ingrédients(1 recette par personne)
1 courgette
3 tomates
1 citron
herbes de Provence
380g de saumon
20cl de crème liquide
Sel poivre 2 biscottes

Préparation

1)Retirez la peau du saumon et coupez-le en dés
2)Répartissez-le au fond du plat à gratin et versez le jus de citron.
3)Réservez
4)Épluchez la courgette couper-la en fines rondelles ainsi que les tomates.
5)Disposez de manière aléatoire les rondelles de légumes.
6)Nappez de crème fraîche.
7)Émiettez les biscottes afin d'en faire de la chapelure
8)Assaisonnez et passez au four à 200°c (therm6/7)entre 20/25 minutes.
ON peut ajoutez une touche personnelle en ajoutant une pointe de curry des échalotes ou un oignon blanc !!!!!!!!!!!

Matériel
1 plat à gratin
un presse citron (on en à 2)