

Gratin de saumon fumé

Ingrédients

- 230g de fromage blanc à 20% de matière grasse.
- 2 œufs battus.
- 150g de chutes de saumon fumé.
- 1 cuillère à soupe de maïzena.
- 1 grosse cuillère à soupe de boursin Cuisine ail et fines herbes.
- herbes.
- une pincée de muscade.
- de l'aneth.
- beurre pour le moule.

Réalisation

1. Préchauffer le four thermostat 6.
2. Mélanger les œufs battus, le fromage blanc, le boursin, le poivre, la muscade et l'aneth. Batre jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse, et ajouter les chutes de saumon fumé.
3. Beurrer et fariner un plat à tarte de taille moyenne.
4. Verser le mélange dans le plat et enfourner pour 25 minutes environ en surveillant la coloration.
5. Pour finir servir chaud ou tiède. Se déguste avec une salade verte ou une salade de concombre assaisonnée d'une sauce au fromage blanc.

