

<http://www.cpalb.fr/gateau-de-saumon-aux-pommes-de>



Gâteau de saumon aux pommes de terre

- De tout un peu, plongée ou pas - Comment les manger ? -

Date de mise en ligne : samedi 25 mai 2013

Copyright © Club de plongée d'Aix les Bains, lac du Bourget - Tous droits

réservés

Gâteau de saumon aux pommes de terre

Pour 6 personnes

Préparation : 30 minutes dont une partie la veille

Cuisson : 75 minutes

Ingrédients

- 1,5 kg de pommes de terre à chair ferme (Charlotte, Belle de Fontenay)
- 800 g de saumon frais sans peau ni arête
- 3 oeufs
- 30 cl de crème fraîche épaisse
- Un bouquet d'aneth Sel, poivre,
- noix de muscade
- 15 g de beurre

Préparation

La veille, faites cuire 25 minutes les pommes de terre avec leur peau.

Le lendemain, épluchez-les. Détaillez-les en fines rondelles. Salez, poivrez.

Coupez le saumon en lamelles d'environ 5mm d'épaisseur. Fouettez les oeufs avec la crème fraîche. Assaisonnez de sel, poivre et noix de muscade. Ciselez les feuilles d'aneth. Beurrez un moule à manqué de 22 cm de diamètre. Disposer en rosace les pommes de terre, en les faisant se chevaucher. Parsemez généreusement d'aneth. Posez dessus la moitié des morceaux de saumon. Parsemez de nouveau d'aneth. Montez une nouvelle couche de pommes de terre puis de saumon et aneth. Terminer le gâteau par une dernière couche de pommes de terre. Versez la crème aux oeufs dessus et faites cuire dans le four préchauffé à 150°C (Th.5) pendant environ 1h15 mn.

Démoulez le gâteau sur un plat, puis retournez-le sur un plat de service car c'est le dessus qui est le plus joli. Servez aussitôt.

Conseils : Pour donner plus de saveur à ce plat, utiliser du saumon frais et du saumon fumé.