

Gratin de Courgettes et Saumon au Fromage Blanc



Pour
4 personnes



Préparation
15 minutes



Cuisson
35 minutes

Ingédients

Fromage blanc 40% MG / ES La Viette	500 g
Crème Fraîche épaisse 30% MG Grand Fermage	10 cl
Courgettes	6
Filet de saumon	300 g
Œufs	3
Huile d'olive	2 cuillères à soupe
Échalotes hachées surgelées	1 cuillère à café
Branches d'aneth	2
Noix de muscade	
Sel, poivre du moulin	

Les étapes de la recette

- Préchauffer le four à 180°C.
- Laver et couper les courgettes en fines lamelles.
- Les faire revenir dans une poêle jusqu' à ce qu'elles soient fondantes.
- Les égoutter dans une passoire et réserver.
- Dans un saladier, battre le fromage blanc 40% MG / ES La Viette avec les 3 œufs et la crème fraîche épaisse 30% MG Grand Fermage.
- Saler, poivrer et ajouter une pincée de Muscade.
- Couper le filet de saumon en fines lamelles.
- Placer les courgettes et les fines lamelles de saumon dans un plat à gratin, puis verser la préparation à gratin au fromage blanc par-dessus.
- Enfourner pendant environ 25 minutes, puis vérifier la cuisson avec une pointe de couteau.
- Saupoudrer d'aneth haché en fin de cuisson et servir bien chaud.

Pour réaliser cette recette



Crème fraîche épaisse 30% MG



Fromage blanc 9% MG

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr