

# Gratin de Courgettes et Saumon au Fromage Blanc



Pour  
4 personnes



Préparation  
15 minutes



Cuisson  
35 minutes

## Ingédients

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

## 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](http://www.eurialfoodservice-industry.fr)