



4 personnes

Brocolis

20 cl de lait entier

150 g de saumon fumé taillé en dés

25 g de beurre

20 g de farine

10 cl de crème fraîche liquide

Noix de muscade

Sel, poivre

50 g de gruyère râpé (facultatif)

amandes effilées dorées

556

Gratin de brocoli et saumon

Détache les bouquets de brocoli. Épluche les tiges et taille-les en rondelles. Fais cuire les bouquets et les tiges séparément à la vapeur. Refroidir à l'eau glacée, égoutte et réserve. Porte le lait à ébullition, plonge-y les morceaux de saumon fumé. Laisse infuser 30 minutes environ, à couvert, hors du feu. Réalise un roux blanc: Fais fondre le beurre dans une casserole, ajoute la farine. Verse le lait filtré et la crème sur le roux et fais cuire à feu doux en fouettant la sauce. Sale, poivre, ajoute un peu de noix de muscade râpée. Préchaaffe le four à 180 °C. Dans un plat à gratin, émiette le saumon au fond du plat, pose dessus les rondelles de tiges et les bouquets de brocoli, verse la sauce Béchamel dessus. Saupoudre de gruyère râpé (facultatif). Enfourne pour 15 minutes environ. A la sortie du four, parsème d'amandes effilées.