

Gratin nordique.

Pour 4 personnes :

- 1 kg de pommes de terre
- 300 gr de saumon fumé
- 200 ml de crème fraîche liquide
- Sel, poivre
- 40 gr de beurre
- 1 feuille de laurier (coupée en 3)

Pour beurrer :

- 15 gr de beurre



Avec ***l'Eplucheur 2 en 1*** éplucher les pommes de terre, les laver et les couper en rondelles fines avec la ***Mando Junior***. A l'aide du ***Pinceau silicone pro***, beurrer le ***Micro Cook rond 2.25L*** avec les 15 gr de beurre très mou.

Déposer par couche, pommes de terre, sel, poivre, lanières de saumon fumé. Un morceau de laurier, recommencer l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients en terminant par une couche de pommes de terre et le beurre coupé en petits dés.

Faire cuire couvert 10 minutes à 600 watts et laisser reposer 5 minutes. Ouvrir le ***Micro Cook 2.25L***, arroser le gratin avec la crème liquide, fermer et poursuivre la cuisson 5 mn à 600 watts. Laisser reposer 5 mn et servir avec la ***Cuiller à service***. Accompagner ce gratin d'une salade verte bien assaisonnée.