Parmentier de saumon

4 pers 15 mn

Les **ingrédients**

- 1 kg de pommes de terre
- 350 ml de lait
- 30 g de beurre
- 500 g de saumon frais, coupé en petits dés
- 2 échalotes
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1

Éplucher et couper en petits morceaux les pommes de terre. Insérer le fouet sur les lames, puis ajouter les pommes de terre, le sel et le lait. Faire cuire 24 min.

Etape 2

Ajouter le beurre. Mixer.
Ajouter l'huile et les échalotes. Hacher.
Racler les parois à l'aide de la spatule.

Etape 3

Dans le fond d'un plat à gratin, mettre la moitié de la purée, déposer par dessus le saumon en dés, répartir les échalotes sur le saumon, saler et poivrer.

Etape 4

Recouvrir du reste de purée, recouvrir le tout d'un papier aluminium et mettre au four durant 35 min, à 200°C.
Avant la fin de la cuisson enlever le papier d'aluminium. Servir votre parmentier bien chaud.