



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Purée de pommes de terre au saumon fumé .



Ingrédients :

- Pommes de terre
- Saumon fumé
- Crème fraîche
- Gruyère râpé
- Muscade
- Lait

- Éplucher et couper les pommes de terre en morceaux
- Les cuire dans un grand volume d'eau. Passer au moulin à légumes
- Ajouter le lait pour délayer et donner une consistance
- Ajouter la crème fraîche pour l'onctuosité. Rajouter la muscade et mélanger
- Parsemer de gruyère râpé transférer dans un récipient passant au four
- Enfourner th. 6 pendant 15 minutes. Mixer les tranches de saumon fumé
- Incorporer cette chair à la purée et bien mélanger