



<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*