



## LE GRATIN DE POIREAUX ET SAUMON DE FABIENNE

### *Ingédients pour 4 personnes*

*800gr. de saumon en filet  
800gr. de poireaux émincés  
grossièrement  
2dl. de fumet de poisson ou un cube  
de Knorr poisson  
3dl. de crème 35%  
1 échalote hachée  
2 dents d'ail  
poivre et sel.*

### *Préparation*

Faire suer dans un peu de beurre l'échalote, l'ail haché, et les poireaux pendant 15 minutes.

Incorporer la crème et le fumet de poisson ou le cube Knorr poisson.

Rectifier l'assaisonnement et dresser dans un plat à gratin.

Poêler le saumon et l'incorporer au gratin de poireaux.

Enfourner pendant 5 à 10 minutes à 180°.

Servir avec du riz ou des pommes de terre vapeur.