

GRATIN DE POIREAUX AU SAUMON

Pour 4 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 35 min

**400 g de saumon
frais bio
3 poireaux
3 branches
d'estragon
1 échalote
1 jaune d'œuf
50 g de gruyère râpé
10 câpres
10 cl de vin blanc sec
10 à 15 cl d'huile
de tournesol
Sel et poivre**

1. Préparez la béarnaise : lavez, séchez et ciselez l'estragon. Pelez et émincez l'échalote. Versez le vin et l'échalote dans une casserole et faites réduire jusqu'à évaporation complète du liquide. Incorporez le jaune d'œuf hors du feu et montez la béarnaise à l'huile jusqu'à obtention d'une texture souple. Salez, poivrez et ajoutez les câpres et l'estragon.
2. Lavez les poireaux, supprimez les feuilles vertes et taillez-les en tronçons de 1 cm. Faites-les blanchir pendant 15 minutes dans de l'eau bouillante salée. Égouttez-les et, une fois refroidis, essorez-les entre vos mains.
3. Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7).
4. Disposez les poireaux dans un plat à gratin et ajoutez le saumon taillé en gros cubes. Répartissez la béarnaise sur la préparation et parsemez de gruyère râpé. Enfournez pour 15 minutes.

ASTUCE

Vous pouvez remplacer la béarnaise par une béchamel pour une saveur plus douce.

