

PARMENTIER DE SAUMON

selon Bob le Chef



INGRÉDIENTS

- 3 grosses pommes de terre coupées en cubes (environ 1,5l – 6 tasses)
- 80 ml (1/3 de tasse) de beurre
- 80 ml (1/3 de tasse) de lait
- 454 g (1 lbs) d'épinards frais
- 250 ml (1 tasse) de fromage râpé
- 600 g (1 1/2 lbs) de saumon frais ou congelé
- 2 feuilles de laurier
- 1 anis étoilé
- 15 ml (1 c. à soupe) de poivre en grains
- 1 carotte coupée en 4
- 1 oignon coupé en 4
- 1 bâton de céleri
- Sel, poivre au goût

MARCHE À SUIVRE

1. Dans un grand chaudron avec de l'eau, cuire les pommes de terre jusqu'à ce qu'elles soient tendres
2. Égoutter, écraser et mélanger avec le beurre, le lait puis assaisonner avec le sel et le poivre
3. Réserver
4. Dans un grand chaudron, déposer le saumon, le laurier, l'anis, la carotte, l'oignon, le céleri
5. Couvrir d'eau froide, porter à ébullition et laisser mijoter 30 minutes
6. Retirer délicatement le saumon du bouillon (filtrer et conserver le bouillon pour une utilisation future) et réserver
7. Une fois le poisson légèrement refroidi, l'effiloche en petits morceaux
8. Dans un plat à cuisson de 9" x 11" (18 cm x 22 cm), déposer en ordre: le saumon effiloché, les épinards et la purée de pommes de terre
9. Couvrir avec le fromage râpé
10. Cuire au four préchauffé à 425° F pendant 20 minutes



TEMPS DE PRÉPARATION: 30 minutes



TEMPS DE CUISSON: 60 minutes



NOMBRE DE PORTIONS: 4 à 6 portions



OÙ TROUVER VOS INGRÉDIENTS:
Fromagerie des nations, fruiterie 440,
Odessa Poissonnier



Vous avez aimé la recette?

Partagez la photo de votre création avec nous sur Instagram ou Facebook.



Marché
LES HALLES
D'ANJOU



7500, boul. les Galeries d'Anjou
HALLEDANJOU.COM