

Un gratin de riz au saumon et aux poireaux



➤ Ingrédients :

Pour 2 personnes :

- 200 g de riz cuit
- 200g de saumon fumé
- 200g de poireaux cuit
- 30cl de crème liquide entière
- 2 œufs
- 100 g d'emmental râpé
- Sel et poivre
- 1 jus de citron à votre convenance



➤ Préparation :

- Préchauffer le four à 180°C.
- Couper le saumon fumé en petites lamelles et couper les poireaux en tronçon.
- Dans un saladier, mettre la crème, les œufs, sel et poivre. Mélanger.
- Ajouter le riz, les poireaux et les lamelles de saumon. Mélanger.
- Mettre le tout dans un plat.
- Ou vous pouvez les placer sous forme de couches successives (riz / saumon / poireaux) et verser la préparation dessus.
- Saupoudrer de gruyère râpé.
- Laisser cuire 30 minutes.
- Au moment de servir, vous pouvez parsemer le jus de citron dessus.



Bonne dégustation !!