



PERRON

Gratin de saumon et pommes de terre en croûte garni au fromage cheddar Perron âgé

Préparation : 30 minutes • Cuisson : 45 minutes • 4 portions

Ingrédients :

- 1 abaisse de pâte du commerce (feuilletée ou régulière)
- 500 g de saumon frais en cubes
- 4 pommes de terre pelées et coupées en cubes
- 2 poireaux émincés
- 2 poivrons verts coupés en dés
- 3 tasses de sauce béchamel
- 1 c. à thé (5 ml) d'estragon
- Sel, poivre du moulin
- 150 g de **fromage cheddar Perron âgé**, râpé
- Huile d'olive pour la cuisson

Préparation : Cuire les pommes de terre 10 minutes, retirer l'eau et mettre dans un bol; Dans une poêle, faire revenir les poireaux et les poivrons dans l'huile 5 minutes puis ajouter aux pommes de terre; Incorporer le saumon, saler, poivrer, ajouter l'estragon et mélanger; Déposer l'abaisse dans un plat à gratin et le remplir de la préparation saumon / pommes de terre; Verser la sauce béchamel, garnir de **fromage cheddar Perron âgé** et mettre au four; Cuire à 350 °F (180 °C) pendant 45 minutes; Laisser reposer 10 minutes et servir.

Cheddar Perron