

# Gratin de Patates Douces au Saumon



Préparation : 15 min  
Cuisson : 25 à 30 min  
Grands Ronds (FP 2777)

## Ingrédients :

- \* 2 filets de saumon sans peau ni arêtes
- \* 500 g de patates douces
- \* 1 petit oignon
- \* 300 g de Ricotta (Philadelphia pour moi)
- \* 80 g de Parmesan
- \* 2 œufs
- \* 2 CS d'huile d'olive
- \* 1 CS de persil ciselé
- \* 2 brins de thym frais
- \* Sel et poivre

## Préparation :

Pelez l'oignon, coupez la en 4 et laissez-la tomber sur les couteaux du Cook'in en marche (vitesse 6). Ajoutez la ricotta, les œufs,  $\frac{3}{4}$  du parmesan et le persil. Mixez jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Rectifiez l'assaisonnement selon vos goûts.

Epluchez les patates douces, taillez-les en fines lamelles à l'aide de la mandoline. Tranchez finement le saumon au Santoku.

Chauffez votre four à 180°C (th.6) et posez vos empreintes Grands Ronds (FP 2777) sur la plaque perforée.

Alternez les patates douces avec le saumon et la préparation à la ricotta. Terminez par les patates douces. Parsemez de thym frais effeuillé et du reste de parmesan. Arrosez d'un filet d'huile d'olive et enfournez pour 25 à 30 minutes. Servez aussitôt.

Conseil : Si les gratins dorent trop vite, recouvrez-les d'une toile Silpat.

