

# Gratin de truite fumée et saumon frais au magimix

## Informations

Préparation : 10 min	Cuisson : 52 min	Durée : 62 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 14	Etapas : 14	Astuces : 12	

## Ingrédients

1000G d'eau  
800G de pomme de terre  
250G de truite fumée  
250G de saumon frais  
200G de crème épaisse  
200G de lait  
100G de comté  
30G d'huile  
20G de maïzena  
2CàC de sel  
1 oignon  
Aneth  
Sel  
Poivre

## Etapas

Â»

Mettre l'eau et 1CàC de sel dans le bol du thermomix.

Â»

Eplucher les pommes de terre, les laver et les couper en rondelles fines.

Â»

Mettre les rondelles de pommes de terre dans le varoma. Fermer le bol et installer le varoma par dessus.

Â»

Régler 20 minutes sur 120°C à la vitesse 2.

Â»

Réserver les pomme de terre. Vider l'eau du bol.

Â»

Eplucher l'oignon, le couper en 2 et le mettre dans le bol du thermomix. Régler 5 secondes sur la vitesse 5. Racler les parois du bol.

Â»

Mettre l'huile, fermer le bol du thermomix et régler 3 minutes sur 70°C à la vitesse 2 en fonction sens inverse.

Â»

Préchauffer le four sur 180°C.

Â»

Ajouter la crème épaisse, le lait, l'aneth, le sel, le poivre, la maïzena et régler 3 minutes sur 70°C à la vitesse 4 en fonction sens inverse.

## Gratin de truite fumée et saumon frais au magimix

Â»

Beurrer un plat a gratin.

Â»

Mettre 1/3 des pommes de terre, la truite fumée par dessus et recouvrir de sauce.

Â»

Mettre a nouveau des pommes de terre, le saumon frais et de la sauce.

Â»

Finir par le comté rapé.

Â»

Enfourner 20 min sur 180°c et ensuite 6 minutes en mode grill.