Ingrédients :

- Saumon
- Pommes de terre
- Crème fraîche
- Beurre
- Lait
- Œufs
- Poireaux
- Oignons
- Ail
- Persil
- Zestes de citron
- Sel et poivre

Le Parmentier de saumon

Poids total 750g

2/3 PERSONNES

20 MIN AU FOUR À 201°

Mettre seulement la barquette en aluminium au four 20 minutes à 210° ! Ensuite le plus facile, c'est de l'accompagner d'une salade d'endives ou de pousses d'épinards avec quelques pignons de pin pour apporter du croquant !

Proposez le parmentier, préalablement chauffé, en verrines pour l'apéritif.

Le Parmentier de saumon s'accompagne parfaitement d'une salade d'endives parfumée à l'huile de noisettes.