



Gratin de pâtes au saumon et aux courgettes



4 pers



10 mn

Les ingrédients

- 300 g de pâtes
- 350 g de courgettes
- 300 g de saumon
- 125 g d'emmental râpé
- 30 g de beurre
- 1 citron
- 15 cl de crème liquide
- 4 feuilles de basilic
- Huile d'olive
- Sel, poivre

La recette

Etape 1

Laver et couper les courgettes en fines lamelles. Dans une poêle, verser un filet d'huile et faire dorer les courgettes pendant 3 minutes. Assaisonner et laisser cuire pendant 15 minutes en remuant.

Etape 2

Ajouter le basilic ciselé, le jus de citron et la crème. Laisser cuire environ 3 minutes et ajouter la moitié de l'emmental.

Etape 3

Dans une casserole, faire cuire les pâtes dans de l'eau bouillante. Couper le saumon en dés. Dans une poêle, déposer un filet d'huile et 20g de beurre. Faire dorer le saumon pendant 3 minutes. Saler et poivrer.

Etape 4

Déposer le mélange dans un plat à gratin préalablement beurré.

Etape 5

Parsemer d'emmental et placer sous le grill du four pendant 10 minutes.

