



## INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES.

1 kg de pommes de terre à chair ferme –  
200g de saumon fumé –  
30cl de lait entier –  
50cl de crème fraîche –  
40g de beurre –  
150g d'Ardenner râpé –  
3 c. à s. d'aneth haché – Sel, poivre.

## PRÉPARATION

• Préchauffez le four th. 6 (180°C).

- Cuisez les pommes de terre en chemise, 10 min. à l'eau bouillante salée : elles doivent rester fermes.
- Egouttez-les, pelez-les et débitez-les en rondelles épaisses.
- Détaillez les tranches de saumon fumé en gros dés.
- Portez à ébullition le lait additionné de la crème fraîche.
- Incorporez-y la moitié du fromage Ardenner et poursuivez la cuisson 5 min. à feu doux : le fromage doit avoir complètement fondu.
- Hors du feu, ajoutez-y l'aneth et poivrez généreusement.
- Beurrez un plat à gratin et répartissez-y les rondelles de pommes de terre et les dés de saumon.
- Nappez-les de crème au fromage et saupoudrez le tout du reste de fromage.
- Parsemez de noisettes de beurre et laissez gratiner 45 min. à four chaud. Servez brûlant.