

GRATIN DE GNOCCHIS SAUMON ET EPINARDS

INGREDIENTS :

1 paquet de gnocchis
1 kg d'épinard frais
500g de saumon
20 cl de crème fraîche allégée
1 citron
Gruyère râpé
Aneth
Sel
Poivre

PREPARATION :

Préchauffe ton four à 200°C

Fais revenir les épinards dans une poêle avec un fond d'huile d'olive.

Pendant ce temps, retire la peau du saumon et coupe le en dés.

Mélange les épinards, les gnocchis et le saumon.

Ajoutes-y la crème, le jus du citron, l'aneth, le sel et le poivre et mélange à nouveau.

Dépose la préparation dans un plat à gratin et parseme de gruyère rapé.

Enfourne environ 20 minutes au four.

