

## Poireaux au saumon fumé

**PREPARATION : 20 mn – cuisson : 35 mn**

**Pour 4 personnes**

### **Ingrédients**

- 8 petits poireaux ou 4 gros
- 4 belles tranches de saumon fumé
- 20 à 25 cl de crème liquide
- 2 cuillères à soupe d'aneth ciselée
- 50 g de gruyère râpé
- poivre
- 1 cuillère à café de baies roses



- 1- Couper les poireaux de façon à garder seulement les blancs. Nettoyer les blancs. Les faire cuire à la vapeur pendant 12 à 15 minutes environ. Égoutter.
- 2- Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).  
Beurrer très légèrement un plat allant au four.
- 3- Envelopper chaque blanc de poireaux (deux s'ils sont petits) avec une tranche de saumon fumé. Disposer dans le plat les blancs de poireaux enveloppés de saumon fumé. Verser la crème liquide dessus, parsemer l'aneth ciselée, saupoudrer une pincée de poivre. Répartir le gruyère râpé.
- 4- Glisser à four moyen pendant 15 à 20 minutes environ.  
Concasser les baies roses puis à la sortie du four, les parsemer sur la préparation.
- 5- Déguster chaud en entrée. A proposer également accompagné de riz, de pâtes fraîches, de blé, pour un plat complet ou suivant son appétit.