

Saumon étagé aux pommes de terre et aux courgettes



Pour 4 personnes

 40 minutes

 45 minutes > Moyen

INGRÉDIENTS

4 pommes de terre pelées et coupées en morceaux
 8 gousses d'ail pelées
 1/2 tasse de crème sure
 2 c. à soupe de ciboulette ciselée
 675 g de filet de saumon sans la peau, tranché finement en lanières
 1 c. à soupe de jus de citron
 2 c. à thé de thym frais ciselé
 1 courgette tranchée en fines rondelles, sel et poivre
 Garniture : 2 c. à soupe de canneberges séchées et hachées
 2 c. à soupe de persil plat ciselé

1 - Dans une casserole, cuire les pommes de terre et l'ail dans l'eau salée jusqu'à ce qu'elles soient tendres, soit environ 15 minutes. Égoutter.

2 - À l'aide d'un pilon, écraser grossièrement les pommes de terre et l'ail. Ajouter la crème sure et la ciboulette. Saler et poivrer. Réserver.

3 - Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 180°C. Tapisser une plaque de cuisson de papier parchemin.

4 - Huiler 4 emporte-pièces d'environ 7 cm de hauteur et 7,5 cm de diamètre. À défaut, utilisez des boîtes de conserve de 540 ml ouvertes des deux côtés.

5 - Dans un bol, mélanger le saumon, le jus de citron et le thym. Saler et poivrer.

6 - Déposer les emporte-pièce sur la plaque. Répartir la moitié des pommes de terre au fond des emporte-pièce. Étaler la moitié des tranches de saumon. Disposer la moitié des courgettes en rosace. Saler et poivrer. Poursuivre ainsi la superposition avec le reste des ingrédients en terminant par les courgettes. Badigeonner d'huile. Cuire au four environ 25 minutes avec les emporte-pièces.

7 - Servir et parsemer de canneberges et de persil mélangés ensemble. Décorer d'un filet d'huile d'olive.