

GRATIN DE PATES AU SAUMON POUR 4 PERSONNES

300G DE MACARONI

300G DE SAUMON

1 COURGETTE

1 CITRON

10 CL DE CREME LIQUIDE

120G DE GRUYERE RAPE OU COMTE (plus fruité)

1C à café de thym

4 FEUILLES BASILIC

SEL POIVRE HUILE OLIVE

Couper la courgette en fines rondelles la poêler 2 minutes dans un peu d'huile d'olive, parsemer de thym cuire 5 minutes. Saler et poivrer ajouter le basilic ciselé, la crème le jus de citron. Chauffer 2 mn. Incorporer la moitié du fromage.

Cuire les pâtes à l'eau salée al dente

Couper le saumon en dés les dorer dans un peu d'huile d'olive. Saler et poivrer.

Allonger la sauce aux courgettes avec 2 ou 3 c d'eau de cuisson des pâtes.

Mélanger le tout , verser dans un plat à gratin parsemer du reste de fromage et faire gratiner au four à 200° environ ¼ d'heure.

BON APPETIT