

# Gratin de poireaux au saumon

Pour 4 personnes

## Ingrédients

- 400gr de saumon environ (en fonction de l'accompagnement)
- 4 petits poireaux
- 300 gr de riz noir (italien) ou de mélange riz et riz sauvage
- 1 à 2 dl de vin blanc
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 50 gr de beurre
- 50 gr de farine
- 3 dl de lait
- Sel - poivre
- 4 petites cassolettes avec couvercle

## Réalisation :

1. Couper le saumon en petits dés, réserver ;
2. Laver puis couper les poireaux en petites rondelles ;
3. Faire fondre les poireaux dans une poêle avec l'huile - ou du beurre selon vos goûts -, puis rajouter 1dl de vin blanc, saler, poivrer, couvrir et laisser cuire env. 15 minutes, sans qu'ils grillent ;
4. Pendant ce temps préparer la sauce béchamel avec le beurre, la farine et le lait ;
5. Une fois les poireaux cuits, les déposer au fond de la casserole pour en faire un lit ;
6. Déposer dessus le saumon en cubes ;
7. Déposer la sauce béchamel sur le saumon, puis fermer les cassolettes avec leurs couvercles ;
8. Déposer le tout dans un four préalablement chauffé (160° chaleur tournante) pendant environ 15-20 minutes (en fonction de l'importance de la taille des cubes de saumon);

Servir le tout avec le riz noir (ou le mélange riz-riz sauvage) (18 minutes de cuisson)