

## GRATIN BROCOLIS AU SAUMON, MOZZARELLA ET PISTOU

### Ingrédients

- 1 chou romanesco
- 400 gr de dos de saumon
- 1 boule de mozzarella
- 50 gr d'emmental râpé
- 15 cl de crème liquide légère
- 1 càs de pistou (de basilic)
- sel et poivre

### Préparation

1. Couper les feuilles et le pied du chou brocoli. Le détailler en fleurettes, rincez les fleurettes.
2. Préchauffer le four à 180°.  
Faire cuire les fleurettes de chou dans de l'eau bouillante, 12 minutes à partir de la première ébullition.
3. Couper le dos de saumon en gros cubes et la mozzarella en petits dés.  
Mélangez la crème liquide et le pistou.
4. Egoutter le chou. Le disposer dans un plat à gratin avec les cubes de saumon cru et la mozzarella. Napper avec la crème mélangée au pistou.  
Recouvrir d'emmental râpé
5. Enfourner pour 25', jusqu'à ce que le dessus soit bien gratiné