Plat au four aux pommes de terre, asperges et saumon

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

Pour la purée :

1 kilogramme de bintjes
1 trait de lait
1 noisette de beurre
noix de muscade
sel

Pour le plat de cuisson :

4 filets de saumon
500 grammes d'asperges vertes
2 cuillères à soupe de beurre
2 cuillères à soupe de farine
4 décilitres de lait
1 bouquet d'aneth
1 tasse de petits pois surgelés
sel et poivre

Méthode de préparation

1. **Épluchez les bintjes et faites-les cuire à l’eau salée. Égouttez-les et réduisez-les en purée. Ajoutez un filet de lait et une noisette de beurre. Assaisonnez avec du sel, du poivre et de la noix de muscade. Versez la purée dans une poche à douille dentelée.**

2. **Faites cuire les filets de saumon à la vapeur pendant 12 à 15 minutes et coupez-les en morceaux.**

3. **Blanchissez les asperges à l’eau salée. Égouttez-les et coupez-les en tronçons.**

4. **Laissez fondre une cuillère à soupe de beurre dans une marmite profonde et ajoutez la farine. Mélangez bien. Versez le lait peu à peu et laissez épaissir pour obtenir une sauce béchamel. Salez, poivrez et ajoutez l'aneth, le saumon, les asperges et les petits pois. Versez le tout dans un plat de cuisson. Confectionnez des rosettes de purée avec la poche à douille. Garnissez-les de noisettes de beurre et faites-les cuire pendant ± 12 minutes dans un four préchauffé à 200 °C.**