



4 personnes



20 min



22 min

Saumon aux épinards gratinés

Préchauffez le four à 205°C.

Dans un récipient, mélangez le fromage à la crème avec le zeste de citron, l'aneth et l'ail.

Dans une poêle, faites chauffer de l'huile d'olive sur feu moyen et faites cuire les épinards 2 à 3 minutes. Retirez du feu.

Dans un plat à gratin, déposez les filets de saumon, salez et poivrez.

Garnissez les filets de la préparation au fromage à la crème puis des épinards et pour finir parsemez de mozzarella râpée.

Enfournez pour 20 à 25 minutes.

1/2 paquet de fromage à la crème

1/2 zeste de citron

1/2 c.c d'aneth fraîche

1/2 c.c d'ail haché

1 c.s d'huile d'olive

142 g de pousses d'épinards

4 filets de saumon

Sel et poivre

250 ml de mozzarella râpée