 **Gâteau pommes de terre-saumon**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2016/10/G%C3%A2teau-pommes-de-terre-saumon-DSCN6797.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 800 g de** [**pommes de terre**](http://recettes.de/pomme-de-terre)  
**- 400 g de** [**saumon**](http://recettes.de/saumon) **frais sans peau**   
**- ciboulette**   
**- 4 œufs**  
**- 400 ml de lait**   
**- 200 ml de crème liquide**  
**- sel & poivre du moulin  
- piment d'Espelette**  
**- 20 g de beurre**

**1 moule à manqué beurré de 22 cm de diamètre** **Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Peler, laver et trancher les pommes de terre en lamelles fines et régulières.  
Détailler le saumon en lamelles. Ciseler finement la ciboulette.  
Tapisser le fond du moule avec un tiers des pommes de terre.  
Étaler  par dessus la moitié des lamelles de saumon.   
Parsemer de la moitié de la ciboulette. Saler et poivrer.  
Étaler la moitié du reste de pommes de terre.  
Éparpiller le reste des lamelles de saumon et le reste de ciboulette. Saler et poivrer.  
Terminer par les rondelles de pommes de terre restantes. Saler et poivrer.  
Battre les œufs en omelette. Ajouter le lait et la crème.  
Saler et ajouter une pincée de piment d'Espelette.  
Verser le mélange sur les pommes de terre. Parsemer de parcelles de beurre.  
Enfourner pour 50 minutes.  
Laisser reposer un quart d'heure avant de démouler délicatement.  
Servir le Gâteau pommes de terre-saumon chaud, tiède ou à température ambiante, avec une salade verte parfumée d'huile de noix.