 **Clafoutis Saumon-Fenouil** 

**Pour 6 personnes :**

**600g de pavés de saumon - 1 kg de fenouils - 300 g de crème fraîche - 4 oeufs - 2 càs bombées de farine - huile d'olive - sel & poivre - 100 g de gruyère râpé -**

* Nettoyer les fenouils et les couper en lamelles.
* Les faire dorer dans une sauteuse avec un filet d'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils "s'assouplissent".
* Couper les pavés de saumon en gros dés. Les ajouter aux fenouils.
* Laisser quelques minutes à feu vif en remuant.
* Assaisonner.
* Répartir le mélange dans un grand plat à gratin ou dans 6 plats individuels.
* Dans un saladier, mélanger les œufs, la farine, la crème, du sel et du poivre.
* Verser cette crème sur le mélange saumon-fenouil.
* Parsemer de gruyère râpé, et mettre au four préchauffé à 180° pendant 30 mn.
* Servir chaud.