



PÂTÉ AU SAUMON SANS GLUTEN

Temps de préparation: 30 minutes

Temps de cuisson: 25 minutes

Portions: environ 6 portions

INGRÉDIENTS:

Pour la purée de pomme de terre:

- 6 pommes de terre pelées et coupées
- 30 ml (2 c. à soupe) de beurre
- 185 ml (3/4 de tasse) de lait
- Sel au goût

Pour la sauce béchamel:

- 45 ml (3 c. à soupe) d'huile d'olive
- 45 ml (3 c. à soupe) de [farine de base sans gluten \(pour sauce\)](#)
- 375 ml (1 1/2 tasse) de lait froid
- 1 gousse d'ail émincée
- 1 oignon français émincé
- 5 ml (1 c. à thé) de zeste de citron (facultatif)
- Sel et poivre du moulin au goût

Pour le pâté:

- 50g (1/2 tasse) de [chapelure sans gluten](#) ou [céréales sans gluten écrasées](#)
- 45g (3/4 de tasse) de cheddar fort ou gruyère râpé
- 370g (2 tasse) de saumon cuit et émietté

PRÉPARATION:

Pour la purée de pomme de terre:

1. Cuire les pommes de terre dans l'eau.
2. Une fois cuites, retirer les pommes de terre de l'eau, les piler avec le beurre et le lait. Réserver.

Pour la sauce béchamel:

1. Dans une casserole, faire chauffer l'huile à feu moyen, ajouter l'oignon et l'ail et cuire environ une minute.
2. Ajouter la farine et mélanger à l'aide d'un fouet. Verser le lait froid graduellement. Bien brasser au fouet pour éliminer les grumeaux.
3. Chauffer la sauce en remuant constamment jusqu'à ce qu'elle épaississe (environ 2 minutes). Retirer du feu.
4. Assaisonner.

Pour le pâté:

1. Chauffer le four à 200°C (400°F).
2. Déposer le saumon au fond d'un plat allant au four.
3. Verser la sauce béchamel sur le saumon.
4. Couvrir avec la purée de pomme de terre.
5. Mélanger le fromage avec la chapelure et l'ajouter sur le dessus de la purée de pomme de terre.
6. Cuire pendant 25 minutes.