



Ingrédients

SAUMON EN CONSERVE	418 g	PATATES BLANCHES	8 un
CAROTTES	2 un	PATATE SUCRÉE	1 un
CÉLERI	2 branches	CHAPELURE PANKO	1/3 tasse
OIGNON JAUNE	1 un		
NAVET	1/2 un		

Méthode

- **Cuire les pommes de terre et le navet**
- **Mettre les pommes de terre et le navet en purée**
- **Hacher finement le céleri et l'oignon**
- **Râper les carottes**
- **Ajouter la chapelure et le saumon**
- **Mélanger le tout**
- **Étendre dans un plat allant au four**
- **Cuire au four 350°F, 1 heure**

Servir nappé de sauce béchamel ou autre sauce blanche au goût (facultatif)

