

## Pâté au saumon

Cuisine futée

### *Ingredients*

#### *Patates*

1 ½ livre de patates (Environ 4 tasses)

¾ t de fromage

2 c tb de beurre

¼ t de lait

1 c t d'herbes de Provence

Une pincée de sel

#### *Préparation du pâté*

1 livre de saumon ou deux boîtes (moi, une boîte et même quantité de saumon)

2 t de fromage cheddar ou mozzarella

2 œufs

½ t de chapelure (moi italienne)

¼ t de son d'avoine

1 c tb de fines herbes italiennes

Pincée de sel

### *Préparation*

Préparer les patates

Mêler tous les ingrédients en laissant des morceaux de saumon. Déposer dans un plat allant au four.

Cuire à 400°F pendant une vingtaine de minutes.