




Gratin de pommes de terre à la saucisse

 Sans gluten

 20 min Mise en place et préparation + 60 min Cuisson au four

 Informations nutritionnelles par portion (1/4) **814 kcal, F 53 g, Kh 51 g, E 35 g**

Ingrédients pour 4 personnes

1

1 kg **de pommes de terre** à chair farineuse
1 c.c. **de sel**
un peu **de poivre**
2 brins **de romarin**
130 g **de gruyère** râpé

2

2.5 dl **de crème**
2.5 dl **de lait**
un peu **de poivre**

3

4 **saucisses à rôti de porc** (d'env. 130 g)
0.5 c.s. **d'huile d'olive**
1 **gousse d'ail**

4

2 brins **de romarin**

Et voici comment cela se fait

Préchauffer le four à 180°C. Peler les pommes de terre, les émincer à la mandoline en tranches d'env. 2 mm d'épaisseur, répartir dans le plat graissé, saler, poivrer. Ciseler le romarin, l'incorporer avec la moitié du gruyère.

Mélanger crème, lait et poivre, verser la liaison sur les pommes de terre.

Fendre les saucisses dans la longueur, détacher la chair. Bien faire chauffer l'huile dans une poêle. Faire revenir la chair à saucisse env. 5 minutes. Ajouter l'ail pressé, mélanger, retirer, égoutter sur du papier absorbant, incorporer aux pommes de terre. Saupoudrer avec le reste du gruyère.

Cuisson: env. 1 h au milieu du four. Retirer, couper grossièrement le romarin, parsemer.

Remarques

Moule: Pour un plat à four d'env. 2½ litres, graissé
Servir avec: salade verte.