



Gratin de pommes de terre aux saucisses de Strasbourg

TEMPS DE PRÉPARATION: 15 MN

DURÉE TOTALE : 75 MN

PRÉPARATION :

ETAPE 1

EPLUCHEZ ET LAVEZ VOS PATATES, COUPEZ LES EN RONDELLES, METTEZ LES DANS UN SALADIER, SALEZ, POIVREZ.

ETAPE 2

AJOUTEZ LE LAIT PRÉALABLEMENT MÉLANGÉ À LA MOUTARDE, ET REMUEZ BIEN LE TOUT, ÉTALEZ UNE COUCHE DE POMMES DE TERRE.

ETAPE 3

COUPEZ LES SAUCISSES EN RONDELLES PUIS DÉPOSEZ LES DESSUS, RECOUVRIR DE GRUYÈRE (ENVIRON LA MOITIÉ), PUIS AJOUTEZ LE RESTE DES POMMES DE TERRE.

INGRÉDIENTS : (POUR 4 PERS)

- 1 KG200 DE POMMES DE TERRE
- 20 CL DE LAIT
- 4 SAUCISSES DE STRASBOURG
- 1 CUILLÈRE À CAFÉ BIEN BOMBÉE DE MOUTARDE
- 125 G DE GRUYÈRE RAPPÉ
- SEL
- POIVRE

ETAPE 4

FINIR AVEC LE RESTE DE GRUYÈRE ET ENFOURNEZ 45 À 60 MINUTES SELON LA TAILLE DES RONDELLES DE POMMES DE TERRE.

Recette
proposée par

