



GRATIN DE CHIPS MONTBÉLIARD



Pour 4 personnes 

Préparation : 10 min 

Cuisson : 15 min 

INGRÉDIENTS

3 saucisses de Montbéliard «Morteau Saucisse»

1 gros sachet de chips de pommes de terre

2 œufs

1/2 l de lait

200 g de comté râpé

1 pincée de muscade

1 bonne noisette de beurre

1 gousse d'ail

Sel et poivre

PRÉPARATION

Cuire les saucisses au préalable suivant les indications

Préchauffez le four à 240°C (th.8).

Cuire les saucisses au préalable suivant les indications sur le produit.

Beurrez un moule à gratin et découpez les saucisses en rondelles.

Garnissez le fond du plat d'une couche de chips, puis répartissez dessus une couche de rondelles de saucisses.

Saupoudrez uniformément de la moitié du comté et recouvrez d'une autre couche de chips.

Mélangez les œufs battus, le lait, le comté restant, la muscade, salez, poivrez et versez cette préparation (flan) sur les chips.

Enfournez et laissez gratiner 15 min.

Le truc du chef : Servez en plat unique avec une salade verte de votre choix bien assaisonnée