



Gratin de chips de saucisse de Montbéliard

Préparation : 10 min



Cuisson : 15 min

POUR 4 PERSONNES



2 FAÇONS DE CUIRE NOS SAUCISSES



25 MINUTES

à p'tit bouillon,
sans percer la peau !

13 MINUTES

en cuisson sous pression
pour les plus pressés !



- 4 saucisses de Montbéliard à cuire **m.s**
- 1 gros sachet de chips de pommes de terre
- 200 g de comté râpé
- 2 œufs
- 1/2 l de lait
- 1 pincée de muscade
- 1 noisette de beurre
- 1 gousse d'ail
- Sel et poivre

- Préchauffez le four à 240°C (th.8).
- Faites cuire ou réchauffez les saucisses de Montbéliard selon les instructions recommandées.
- 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 la moitié du comté, puis recouvrez d'une autre couche de chips et de quelques rondelles de saucisse.
- Mélangez les œufs battus, le lait, le comté restant, la muscade, salez, poivrez et versez cette préparation.
- Enfournez et laissez gratiner 15 minutes.



Conseils : Vous pouvez accompagner votre gratin d'une salade verte.

