

# Gratin de saucisses fumées au Morbier



Pour 4 à 6 personnes :

1 kg de pommes de terre (*spéciales gratin*)

4 saucisses fumées

200 g de Morbier

1 oignon

1 noix de beurre

3 à 4 CS de crème épaisse

Sel, poivre

\*\*\*\*\*

- Faire cuire les pommes de terre, avec leur peau, dans un grand volume d'eau salée, pendant 20 minutes.
- Faire cuire les saucisses fumées, 15 minutes, dans une casserole d'eau bouillante.
- Éplucher l'oignon et l'émincer, finement. Le faire revenir dans un peu de matières grasses, jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides.
- Égoutter les PdT, les peler et les couper en rondelles. Couper également les saucisses en rondelles.
- Préchauffer le four à 200°C.
- Dans un plat à gratin, mettre la moitié des pommes de terre. Recouvrir avec la moitié des rondelles de saucisses, des oignons et du Morbier, coupé en lamelles. Ajouter la crème épaisse.
- Renouveler l'opération (*Pommes de terre, oignons, saucisses*). Terminer par le reste des lamelles de Morbier.
- Enfourner 30 minutes, le temps que le fromage soit gratiné.

