



Gratin de saucisses aux choux vaudoises IGP, poireau, pomme de terre

Ingrédients



6 pers.

- 2 Saucisses aux choux vaudoises IGP
- 4 Poireaux
- 1,5 kg Pommes de terre
- 1 Botte de persil
- 300 g Etivaz AOP
- 4 dl Chasselas
- 4 dl Bouillon de légumes
- 4 dl Crème

Préparation

- 1 Cuire les saucisses 25 min dans l'eau frémissante (80 °C), vider les saucisses.
- 2 Faire revenir les poireaux, auparavant les couper en morceaux de 1 cm dans 50 g de beurre puis ajouter la saucisse.
- 3 Couper les pommes de terre en rondelles, les répartir dans un plat beurré.
- 4 Ajouter la moitié du fromage râpé puis le poireau et la saucisse.
- 5 Mélanger le vin et le bouillon et verser sur la préparation.
- 6 Cuire environ 30 min au milieu du four préchauffé à 200 °C.
- 7 Assaisonner la crème de poivre, de sel et de muscade, ajouter sur le gratin avec le reste du fromage.
- 8 Cuire encore 15 min.

Les conseils du pro :



Laissez reposer la saucisse aux choux vaudoise IGP sur la planche à découper quelques minutes avant de l'ouvrir.



Avant de l'ouvrir, piquez le boyau avec la pointe du couteau du côté de la planche, histoire de détendre la pression et de libérer l'eau très chaude qui peut sortir du produit.



La saucisse aux choux destinée à être mangée froide doit être mise à refroidir de préférence dans son eau de cuisson.

