

Terrine de saucisse de Morteau et pommes de terre



Ingrédients pour 6 personnes :

Pour la terrine :

8 belles pommes de terre à chair ferme, 2 saucisses de Morteau, beurre, 1 cuillère d'ail haché, ½ litre de crème, 80g de gruyère râpé, assaisonnement

Le gratin :

Eplucher et laver les pommes de terre, les couper en fines tranches et les placer dans un plat à gratin. Assaisonner, ajouter l'ail et la crème.

Cuire au four à 180° pendant 35mn pour obtenir des pommes de terre fondantes.

Les saucisses :

Placer les saucisses dans une casserole d'eau froide. Porter à ébullition et cuire 10mn.

Laisser refroidir dans l'eau de cuisson. Egoutter et couper chaque saucisse en 2.

Couper 1 morceau en 12 fines tranches. Couper les 3 autres en fines tranches dans la longueur.

Chemiser une terrine préalablement beurrée avec au fond les rondelles et autour les tranches.

Remplir à moitié de gratin de pommes de terre.

Poser dessus le fromage râpé et finir de remplir la terrine de gratin de pommes de terre.

Cuire au four à 200° pendant 20mn pour que les tranches de saucisse dorent.

Dressage:

Laisser tiédir avant de démouler.