



LES POMMES DE TERRE AU LAIT ET SAUCISSE DE MORTEAU, DU MEIX LAGOR



Temps de préparation
20 minutes



Temps de cuisson
3 heures



Niveau de difficulté
★

Ingrédients pour 6 personnes

1kg500 de pommes de terre de type Bintje
2 saucisses de Morteau
3 oignons
125ml de lait
125ml d'eau
1 cuillère à café de sel
100g de comté.
20g de beurre

Préparation de la recette

Eplucher les pommes de terre et les couper en lamelles d'environ 3 millimètres.

Les laver à l'eau chaude afin d'enlever l'amidon.

Emincer les oignons finement.

Râper le comté.

Déroulement de la recette

Beurrer un plat allant au four et ayant un couvercle (de type baeckeofé si vous avez).

Mettre une première couche épaisse de pommes de terre, les oignons, saler et poivrer.

Ajouter les 2 saucisses et le reste des pommes de terre.

Arroser avec le lait et l'eau.

Saler peu et terminer par le comté râpé.

Enfourner à froid dans un four à chaleur tournante et à 180°C, et cuire pendant 3 heures.



*Servir avec une belle salade verte
puis terminez le repas avec une
salade... de fruits !*

*Inratable et délicieux... Merci
infiniment à Nicole pour cette
recette et surtout pour les bonnes
soirées post-raquettes passées au
Meix Lagor...*