

Préparation**Gratin de choucroute au saucisson****Profil nutritionnel par Par personne:**

663 kcal
lip 47 g
glu 37 g
pro 21 g



env. 25min



4 personnes

1 c.s. d'huile de colza	chauffer dans une grande casserole
1 oignon, en fines lanières	
1 gousse d'ail, pressée	faire revenir
500 g de pommes de terre à chair farineuse, grossièrement râpées	ajouter, faire revenir
500 g de choucroute cuite	
1 dl de vin blanc	
0.5 c.c. de sel	ajouter le tout, faire revenir encore env. 5 min
1.8 dl de demi-crème à sauce	
3 c.s. de myrtilles séchées	incorporer, répartir dans le plat graissé
1 saucisson vaudois (env. 400 g), pelé selon goût, en rondelles d'env. 1 cm d'épaisseur	enfoncer dans le gratin

Gratinage: env. 30 min au milieu du four préchauffé à 200° C.

Moule:

Pour un grand plat à gratin d'env. 3 litres, graissé

Idée+:

Remplacer les myrtilles par des canneberges séchées, grossièrement hachées.

Préparation à l'avance: prêt à cuire env. 1 jour avant, laisser refroidir, garder à couvert au réfrigérateur. Compter 5 à 10 min de plus pour le gratinage.