

Gratin de Pommes de Terre - Brocolis aux Saucisses

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- POMME(S) DE TERRE	800g
- BROCOLI(S)	500g
- CHIPOLATA - SAUCISSES	600g
- BEURRE	50g
- FARINE	2 c à soupe
- LAIT	500 ml
- MOUTARDE	1 c à café
- NOIX DE MUSCADE	
- GRUYERE RAPE	80g
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Pelez les pommes de terre et faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée pendant une vingtaine de minutes.
- Coupez le brocoli en bouquets et introduisez-les dans l'eau de cuisson des pommes de terre à mi-cuisson (soit après 10 minutes).
- Egouttez le tout et répartissez-les dans un grand plat à gratin. Salez et poivrez.
- Faites cuire les saucisses dans un peu de beurre chaud. Salez et poivrez. Réservez.
- Confectionnez une béchamel avec le beurre, la farine et le lait. Assaisonnez avec la moutarde, la muscade, sel et poivre.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Déposez les saucisses grillées sur le mélange pommes de terre – brocolis.
- Versez ensuite la béchamel sur le tout puis saupoudrez de gruyère râpé.
- Enfournez pour 20 minutes jusqu'à obtention d'un gratin bien coloré.
- Servez sans attendre.

