

## Gratin de Pommes de Terre, Saucisses et Fromage à l'Ail

**Nombre de personnes: 6**

**Temps de préparation: 1 h 15 min**

### Ingrédients:

- POMME(S) DE TERRE	1.5-1.8 kg (pour purée)
- OIGNON(S)	2
- CHIPOLATA - SAUCISSES	750g
- HARICOTS PRINCESSES	200g
- TOMATE(S)	2
- FROMAGE AIL-FINES HERBES	150g
- AIL EN POUDRE	un peu
- HUILE D'OLIVE	1 c à soupe
- OEUF(S)	4
- LAIT	200 ml
- CRÈME FRAÎCHE	200 ml
- CURRY EN POUDRE	1/2 c à café
- PARMESAN RÂPÉ	4 c à soupe
- GRUYÈRE RÂPÉ	75g
- SEL	
- POIVRE	



### Recette:

- Pelez et coupez les pommes de terre en rondelles à l'aide d'une mandoline.
- Faites-les cuire dans de l'eau salée le temps nécessaire puis égouttez-les. Réservez.
- Entre temps, blanchissez les haricots dans de l'eau bouillante. Egouttez.
- Mondez les tomates et concassez-les.
- Emincez les oignons.
- Coupez les saucisses en tronçons de 2 cm.
- Faites revenir dans du beurre chaud, les oignons émincés avec les tronçons de saucisses. Salez et poivrez.
- Intégrez-y ensuite les haricots et les dés de tomates. Poursuivez la cuisson jusqu'à réduction presque complète du jus formé par les tomates. Rectifiez l'assaisonnement. Réservez.
- Dans un plat creux, fouettez les œufs avec le curry, la crème et le lait. Salez et poivrez.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Huilez le fond d'un plat à gratin.
- Déposez une première couche de lamelles de pommes de terre.
- Répartissez ensuite le mélange saucisses-légumes ainsi que le fromage ail & fines herbes.
- Recouvrez du reste de pommes de terre.
- Saupoudrez de parmesan et un peu d'ail en poudre puis versez le mélange aux œufs.
- Saupoudrez enfin de gruyère râpé. Poivrez.
- Enfournez pour 30 minutes.
- Après ce temps, augmentez la température du four à 250°C position grill et poursuivez la cuisson encore 7-8 minutes afin d'obtenir un beau gratin.
- Servez dès la sortie du four.

### Remarque:

Accompagnez d'une salade verte.