

## *Pommes de Terre Sauce Curry Gratinées aux Oeufs et aux Chipolattas*

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

### Ingrédients:

|                         |                    |
|-------------------------|--------------------|
| - POMME(S) DE TERRE     | 1 kg à chair ferme |
| - CRÈME FRAICHE         | 20 cl              |
| - CURRY                 | 3 c à soupe        |
| - OEUF(S)               | 4                  |
| - CHIPOLATA - SAUCISSES | 400g               |
| - GRUYERE RAPE          |                    |
| - SEL                   |                    |
| - POIVRE                |                    |

### Recette:

- Faites cuire les pommes de terre en chemise dans de l'eau bouillante salée. Egouttez puis pelez-les. Coupez-les en morceaux si nécessaire.
- Faites cuire les saucisses dans du beurre chaud. Salez et poivrez. Réservez.
- Dans la même poêle, faites rissoler légèrement les pommes de terre. Assaisonnez de curry et arrosez ensuite de crème.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Versez le tout dans un plat à gratin. Répartissez les saucisses sur le tout. Cassez les œufs sur le tout et saupoudrez de gruyère râpé.
- Enfournez pour 12-15 minutes.
- Servez sans attendre.

