

# Parmentier

## Saucisses KiRit

Pour 4 personnes :

1 sachet de purée instantanée pour "4"

50 cl d'eau + 25 cl de lait

8 knacki

1 jaune d'œuf

6 portions de vache KiRit

Noix de muscade

40 g de fromage râpé (voire plus pour les gourmands)

Sel et poivre

15 g de beurre



\*\*\*\*\*

- Commencer par préparer la purée, selon les indications du paquet.
- Quand elle est bien prise, ajouter le jaune d'œuf et le beurre. Bien mélanger.
- Dans un plat à gratin (ou dans 4 plats individuels), mettre un fond de purée, puis les saucisses coupées en rondelles et le fromage fondu, coupé en petits morceaux.
- Recouvrir avec le reste de purée et parsemer avec le fromage râpé.
- Enfourner pour 30 minutes à 180-200°C, en faisant gratiner sur la fin.

