

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

TRUFFADE DE POMMES DE TERRE AUX SAUCISSES DE MORTEAU

Pour 8 personnes :

2kgs pommes de terre - 1kg tome fraîche du Cantal - Quelques branches de thym frais - 3 gousses d'ail - sel - poivre - 6 petites saucisses de Morteau -

Faire bouillir les pommes de terre non pelées dans l'eau salée.

Préchauffer le four à 180° (th.6).

Beurrer un plat à gratin. Peler les pommes de terre refroidies, les couper en rondelles et les déposer dans le plat. Couper en cubes la tome. Les mettre sur les pommes de terre, saler, poivrer, presser les gousses d'ail pelées, mélanger le tout. Répartir les branches de thym. Enfourner et cuire 1h00 jusqu'à légère dorure.

Cuire les saucisses dans l'eau frémissante 15 minutes.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr