

# GRATIN DE SAUCISSES AUX POMMES DE TERRE



Pour 4 cow-boys :

## Ingrédients :

1 l d'eau  
1 pincée de sel  
250 ml de carottes coupées en cubes (1 tasse)  
250 ml de navets coupés en cubes (1 tasse)  
500 ml de pommes de terre coupées en cubes (2 tasses)  
1 cc à café de margarine  
500 gr de saucisses de porc et de bœuf  
125 ml d'oignons hachés (1/2 tasse)  
2 cc à café de persil haché  
35 cl de bière blonde  
500 ml de bouillon de volaille dégraissé (2 tasses)  
50 ml de sirop d'érable (1/2 tasse)  
250 gr de fromage Provolone tranché (à défaut de l'emmental)

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 35 minutes

Dans une casserole, amener l'eau à ébullition, ajouter le sel, les carottes, le navet et les pommes de terre. Laisser mijoter à couvert 10 minutes. Egoutter et réserver ;

Dans une poêle, faire chauffer la margarine et faire cuire les saucisses 2 minutes à feu moyen.

Ajouter les oignons et le persil, laisser chauffer 2 minutes. Préchauffer le four à 190 °C.

Déposer les saucisses dans un plat à gratin et recouvrir avec la préparation de légumes. Mouiller avec la bière, le bouillon de volaille et le sirop d'érable. Garnir de tranches de fromage et cuire au four 20 minutes environ.

**BON APPETIT !!!**

