

## ➤ Espace Gourmand

### Gratin de Saucisses "Koutoubia" et de Pommes de Terre

#### Préparation

10 minutes

#### Portions

4 personnes

#### Ingrédients

- 10 saucisses Koutoubia type Hot Dog (500 grs) en rondelles
- 4 pommes de terre pelées et tranchées
- Sel et poivre
- 300 ml de crème de champignons ( conserve)
- 1 tasse d'eau (375ml)
- Garniture Croustillante •
- 2 tasses (500 ml) de chapelure de pain frais
- 1 tasse ( 250 ml) de cheddar râpé

#### Préparation

- Préchauffer le four à 180°C, piquer les saucisses Koutoubia avec une fourchette et les cuire dans l'eau bouillante 5 minutes.
- Disposer les tranches de pommes de terre dans le fond d'une cocotte ou dans un plat en verre spécial "four". Le plat doit être préalablement huilé. Saler et poivrer. Y déposer les saucisses Koutoubia.
- Mélanger la crème de champignons et l'eau. Verser sur les saucisses Koutoubia. Couvrir et cuire au four 45 minutes.
- Garniture: Mélanger la chapelure et le fromage. Soudoyer sur les saucisses Koutoubia. Cuire sans couvrir 10 minutes ou jusqu'à ce que la garniture soit colorée et croustillante. Servir avec des légumes de saison.

#### Des trucs à savoir

Pour ce gratin, on peut utiliser du cheddar ou du gruyère râpé.



[Haut de page](#)

\*\*\*\*\*  
Copyright © 2003 SAPAK. Tous droits réservés.  
Koutoubia ® est une marque déposée de SAPAK