

Gratin Dauphinois aux Knackis et mimolette

Difficulté : Facile

Préparation : 20 min / **Cuisson :** 20 min

Ingrédients pour 4 personnes :

- ✓ 500 g de pommes de terre
- ✓ 1 cube de Bouillon de boeuf
- ✓ 6 saucisses Knacki
- ✓ 200 g de crème fraîche épaisse
- ✓ 100 g de mimolette

Préparation : *Recettes de Caline*

Lavez, et placez les pommes de terre dans un saladier avec un peu d'eau, couvrir de film étirable, faites quelques trous dans le film et faites-les cuire au micro-ondes entre 8 et 10 min.

Egouttez-les, épluchez-les et coupez-les en cubes pas trop gros.

Préchauffez votre four à 180°C (Th.6).

Coupez les saucisses en 2 dans le sens de la longueur puis en morceaux.
Réservez

Râpez la mimolette.
Réservez.

Dans un bol mélangez la crème et le cube de bouillon émietté, poivrez

Dans un plat à gratin, répartissez quelques pommes de terre quelques morceaux de saucisses et recommencez la même opération, versez le mélange à base de crème et disposez sur le dessus la mimolette.

Enfournez pour 15 à 20 min

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!