

Pavé Savoyard

Ingrédients pour 2 personnes :

Difficulté : Facile

400 g de chair à saucisse

Préparation : 10 min / Cuisson : 25 min

4 tranches de poitrine fumée

4 tranches d'emmental (ou lamelles)

Préparation :

Préchauffez le four à 180°C (Th.6)

Avec la chair à saucisse former 2 « pavés » de taille un peu plus petite que les tranches d'emmental.

Sur le plan de travail, faire une croix avec 2 tranches de poitrine.

Déposez une tranche d'emmental, puis le pavé de chair à saucisse et de nouveau une tranche d'emmental.

Rabattre les tranches de poitrine vers le centre .

Retournez le tout et disposez dans un plat allant au four.

Recommencez pour le 2 ème pavé.

Mettre un peu d'eau dans le fond du plat et enfourner 25 minutes environ.

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!