

Truffade Saint-Nectaire aux Merguez

Plat principal

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 800 g de pommes de terre
- 400 g de Saint-Nectaire
- 4 merguez
- 100 g d'emmental râpé
- Huile d'olive
- Gros sel

Matériel nécessaire :

- 1 plat à gratin



Temps de Préparation : 25 min

Temps de Cuisson : 45 min

Préparation :

1. Éplucher les pommes de terre. Les couper en rondelles et les faire cuire 25 minutes dans une poêle avec de l'huile d'olive et du gros sel.
2. Pendant ce temps, enlever la croûte du Saint-Nectaire et le couper en tranches fines.
3. Piquer les merguez à la fourchette et les faire cuire 10 minutes dans une poêle bien chaude avec un fond d'huile d'olive. Les retourner à mi-cuisson. À la fin, conserver le jus de cuisson.
4. Couper les merguez en morceaux.
5. Beurrer le plat à gratin.
6. Y déposer les merguez en morceaux sur le fond. Recouvrir de la moitié des pommes de terre.
7. Répartir par-dessus les 3/4 du Saint-Nectaire en tranches.
8. Recouvrir du reste de pommes de terre.
9. Répartir par-dessus le reste du Saint-Nectaire. Saupoudrer d'emmental râpé. Verser le jus de cuisson des merguez par-dessus.
10. Enfourner 20 minutes au four.
11. Laisser reposer 10 minutes à température ambiante... C'est prêt !

Conseils :

- Ce plat se mange tiède ou peu chaud, car c'est à cette température que vous aurez le meilleur des arômes !