



### **Gratin d'andouille au chèvre Selle-sur-Cher et pommes de terre**

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 35 minutes

Recette pour 4 personnes

#### **Ingrédients**

- 250 g d'andouille
  - 1 oignon
  - 15 g de beurre
  - 25 cl Sauvignon Blanc
  - 1 kg de pomme de terre
  - 1/2 l de lait
  - 1 Selles-sur-Cher
  - 50 cl de crème Sel
- Poivre

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Éplucher les oignons et les émincer finement. Couper l'andouille en rondelles d'environ 1/2 cm d'épaisseur. Faire chauffer 15 g de beurre dans une poêle et laisser confire les oignons puis ajouter les rondelles d'andouille 2 min sur un feu vif. Déglacer les sucs avec du Sauvignon Blanc. Réserver.

3. Laver, éplucher et découper les pommes de terre en fines lamelles. Les déposer dans une grande casserole puis les couvrir de lait et porter à ébullition. Après ébullition, laisser cuire 5min puis égoutter.
4. Dans un plat à gratin, alterner des couches de pommes de terre et des couches d'andouille. Poivrer et saler.  
Découper le Selles-sur-Cher en deux horizontalement puis les déposer sur le gratin.
5. Verser la crème sur le gratin et enfourner environ 35 minutes.