

# Gratin de pommes de terre vaudois-au Gruyère



Personnes  
4 personnes



Temps préparation  
25 minutes



Temps de cuisson  
135 minutes



## Ingrédients

150 g de [Fromage Gruyère](#)  
750 g pommes de terre  
300 g saucisson à cuir fumé  
3 dl vin blanc  
3 dl crème  
3 échalotes  
2 aulx  
sel, poivre,  
muscade

## Préparation

Piquez et cuisez à demi le saucisson fumé, pendant 15 minutes. Otez la peau. Découpez-le en tranches minces. Epluchez, hachez aulx et échalotes, déposez-les dans une casserole avec 2 dl de vin blanc sec, de préférence du dorin vaudois. Laissez bouillir 10 minutes. Epluchez et taillez en rondelles de 2 mm d'épaisseur 750 g de pommes de terre. Plongez-les dans une marmite d'eau froide. Portez à ébullition 3 minutes, videz le tout à travers une passoire. Refroidissez sous l'eau courante. Egouttez à nouveau, épongez. Oignez d'huile ou de beurre un plat à four. Rangez une couche de pommes de terre, semez du gruyère râpé, puis une deuxième couche, que vous couvrez de rondelles de saucisson, enfin un troisième lit de pommes de terre abondamment couvert de fromage râpé. Dans une terrine, versez le vin blanc, la crème, le reste du fromage râpé, assaisonnez suivant la salinité du fromage et du saucisson. Nappez le plat. Enfourez 1h45 à 220°. Servez très chaud.