

Pont l'Évêque et andouille de Vire sur purée de pomme de terre



Catégorie

Plat



Personnes

6 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

15 minutes



Ingrédients

1 [Pont l'Évêque](#)

400 g d'andouille de Vire

600 g de pommes de terre

100 + 25 g de beurre

25 cl de crème, sel fin, poivre du moulin, + 4 plats à gratin de 15 cm de diamètre.

Préparation

Pelez les pommes de terre, faites-les cuire 15 mn dans l'eau froide salée. Lorsqu'elles sont cuites, égouttez-les, écrasez-les au moulin à légumes. Incorporez à la purée les 100 g de beurre et la crème. Rectifiez l'assaisonnement. Taillez l'andouille en quatre tranches épaisses (1 cm de diamètre). Répartissez la purée dans 4 plats à gratin. Coupez le fromage en morceaux. Répartissez-les en les piquant dans la purée. Faites gratiner au four. Faites fondre le reste de beurre dans une poêle. Ajoutez les rondelles d'andouille. Les poêler jusqu'à ce qu'elles deviennent croustillantes. Posez-les au centre des gratins et servir.