

Gratin de saucisses à la bière

INGRÉDIENTS

- 4 tasses (1 L) eau
- 1 pincée sel
- 1 tasse (250 ml) carottes, en cubes
- 1 tasse (250 ml) navet, en cubes
- 2 tasses (500 ml) pomme de terre, pelées, en dés
- 1 c.à thé (5 ml) beurre
- 1 lb (454 g) saucisses de porc et boeuf
- 1/2 tasse (125 ml) oignons, émincés
- 2 c.à soupe (30 ml) persil, frais, haché
- 1 1/2 tasse (375 ml) bière
- 2 tasses (500 ml) bouillon de poulet
- 1/2 lb (225 g) fromage provolone, tranché

PRÉPARATION

1. Dans une casserole, amener l'eau à ébullition.
2. Ajouter le sel, les carottes, le navet et les pommes de terre. Laisser mijoter couvert pendant 10 min. Égoutter.
3. Dans une poêle, chauffer le beurre et cuire les saucisses 2 min sur feu moyen. Ajouter les oignons, le persil et laisser chauffer 2 min.
4. Préchauffer le four à 375°F (190°C).
5. Déposer les saucisses dans un plat à gratin et recouvrir de la préparation aux légumes.
6. Mouiller avec la bière et le bouillon et garnir de tranches de fromage. Cuire au four environ 20 min.