

RECETTE CUISINE des GONES

SAUCISSON FAÇON "GNAFRON"

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 saucisson de 500 gr
(à Lyon un cervelas à cuire nature)
- 1 pot de crème épaisse de 50 cl
- 30 gr de gruyère
- Sel
- Poivre



Recette:

- Coupez le saucisson à cuire en rondelles 1cm environ.
- lui retirer la peau et cuire dans un plat.
- Dans un bol, mettez la crème fraîche, le gruyère râpé, le sel et le poivre.
- Nappez le mélange sur les tranches de saucisson poêlées.
- Mettez à gratiner au four tout en surveillant le "gratinage".
- Voilà, c'est prêt.

◆ Pour relever le goût vous pouvez rajouter une échalote Hachez et incorporez-la dans le plat et faites dorer.

Bon Appétit

