

## Gratin dauphinois au chorizo



Accompagnement **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 20 mn

**Cuisson** : 25 mn

*Ne mettez pas trop de sel car le chorizo est assez salé et va se répartir dans le gratin en cuisant. Ce gratin accompagne à merveille les poissons et les Saint-Jacques.*

Recette proposée par : Sophie Rocher

### Ingrédients

- 1 chorizo
- 4 pommes de terre
- emmental - râpé
- 20 cl de crème fraîche
- sel

### Préparation

- 1 Epluchez les pommes de terre et coupez-les en fines rondelles à l'aide d'une mandoline.
- 2 Coupez quelques tranches de chorizo et recoupez-les en petits cubes.
- 3 Dans des bocaux individuels, déposez quelques rondelles de pomme de terre, un peu de crème, un peu d'emmental et quelques cubes de chorizo. Remettez des pommes de terre et ainsi de suite jusqu'au 3/4 du bocal. Pensez à saler et poivrer à chaque étage.
- 4 Faites cuire 20 à 30 minutes au bain-marie dans un four à 180°C.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

