

## ***Hachis Parmentier A La Chair A Saucisse***



Nombre de personnes : 2

### Ingrédients

1 gousse ail frais - 300 gr de chair à saucisse - 1 cuill à café herbes de Provence en poudre - 1 filet huile d'olive vierge - 1 oignon - 600 gr de purée de pommes de terre - 100 gr de sauce tomate - Gruyère râpé

### Préparation

Préchauffez le four à 180°C.

Faites revenir l'oignon émincé avec l'ail dans un peu d'huile d'olive, puis ajoutez la chair à saucisse et les herbes de Provence. Salez et poivrez au moulin.

Ajoutez le coulis de tomates et laissez mijoter 5 minutes.

Préparez ou réchauffez la purée de pommes de terre.

Dans un plat à gratin, disposez une couche de purée, une couche de chair à saucisse mélangée au coulis de tomates et recouvrez de nouveau de purée de pommes de terre. Parsemez de gruyère râpé. Faites gratiner pendant 10 minutes.

Servir avec une bonne salade verte.