Plat au four à la choucroute, aux saucisses fumées et aux lardons

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

300 grammes de lard petit-déjeuner (fumé)
1 kilogramme de pommes de terre
1 noisette de beurre
500 grammes de choucroute
2 saucisses fumées
lait
sel et poivre

Méthode de préparation

1. **Coupez le lard en petits morceaux, et faites revenir ceux-ci dans une poêle, sans beurre.**
2. **Lavez, pelez et coupez les pommes de terre en morceaux. Cuisez les pommes de terre dans de l'eau légèrement salée.**
3. **Faites chauffer une noix de beurre dans une poêle et faites-y revenir la choucroute. Ajoutez régulièrement un peu d'eau. Faites mijoter la choucroute pendant 10 à 15 minutes.**
4. **Portez l'eau à ébullition et faites cuire les saucisses fumées. Sortez-les de l'eau et coupez-les en morceaux.**
5. **Écrasez les pommes de terre avec la choucroute pour en faire une purée. Mélangez la graisse de lard et un généreux filet de lait à la purée. Incorporez délicatement les lardons à la purée. Salez et poivrez selon votre goût.**
6. **Servez avec la saucisse fumée.**