 **Gratin pommes de terre-chou-fleur**  
  
[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2016/12/Gratin-pommes-de-terre-chou-fleur-DSCN8057.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 500 g de** [**pommes de terre**](http://recettes.de/pomme-de-terre)  
**- 500 g de fleurettes de** [**chou-fleur**](http://recettes.de/chou-fleur)  
**- 1 oignon**  
**- 300 g de chair à** [**saucisse**](http://recettes.de/saucisse)**- Herbes de Provence  
- 250 g de crème fraîche liquide  
- 50 g de comté râpé**  
**- Huile d'olive**  
**- sel & poivre du moulin**

**1 plat à gratin légèrement huilé**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Peler les pommes de terre et les découper en rondelles.  
Les faire blanchir à l'eau bouillante salée pendant 10 minutes.  
Égoutter et réserver.  
Faire également blanchir les fleurettes à l'eau bouillante salée pendant 10 minutes.  
Les égoutter, les hacher grossièrement au couteau et les réserver.  
Éplucher et émincer finement l'oignon.  
Le faire revenir pendant quelques minutes dans un filet d'huile chaude.  
Ajouter la chair à saucisse et laisser cuire pendant quelques minutes en écrasant les grains à la cuillère en bois pour bien les détacher.  
Égoutter pour retirer l'excédent de gras.  
Disposer les rondelles de pommes de terre dans le plat à grain.  
Étaler la chair à saucisse sur toute la surface.  
Saupoudrer d'herbes de Provence.  
Répartir les fleurettes de chou-fleur.  
Arroser de crème fraîche.  
Saler légèrement et poivrer au goût.  
Couvrir de fromage râpé et asperger de quelques gouttes d'huile.  
Enfourner pour 40 minutes jusqu'à ce que le gratin soit bien doré.  
Servir le Gratin pommes de terre-chou-fleur bien chaud.