**Saucisses de Strasbourg à l'alsacienne**



**- 10** [**saucisses**](https://recettes.de/saucisse) **de Strasbourg**
**- 5 tranches très fines de lard fumé**
**- 100 g de** [**comté**](https://recettes.de/comte) **râpé ≅**

**1 plat à four**
**Préchauffage du four à 195°C** 

.
Déposer sur le plan de travail deux demi-tranches de lard et poser les saucisses dessus.
Saupoudrer généreusement de fromage râpé.
Entourer les saucisses avec le lard.
Poser les "paquets" côte à côte dans le plat à four.
Enfourner pour une dizaine de minutes jusqu'à ce que le fromage soit fondu et le lard bien gratiné.
Servir bien chaud, accompagné de salade verte.