**Saucisses de Strasbourg à l'alsacienne**

[Une image contenant alimentation, table, assiette, plat

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2023/01/saucisses-de-strasbourg-a-lalsacienne-p1070174.psd-r-copy.jpg)

**- 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** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

.  
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.