**Gâteau de pommes de terre viennois**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/3000/04/gateau-de-pommes-de-terre-viennois-p1070648.psd-r-copy.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 800 g de pommes de terre**  
**- 6 chipolatas (aux herbes pour moi)**  
**- 300 ml de lait (½ écrémé pour moi)**  
**- 3 œufs**  
**- 100 g de** [**comté**](https://recettes.de/comte) **râpé**  
**- sel & poivre du moulin**

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

Éplucher les pommes de terre, les couper en rondelles et les faire cuire à l'eau bouillante salée pendant 10 minutes.  
Retirer le boyau des saucisses et les écraser.  
Disposer la moitié des pommes de terre dans le plat.  
Étaler la moitié de la chair à saucisse.  
Saupoudrer de la moitié du fromage râpé.  
Couvrir du reste des pommes de terre puis du reste des saucisses.  
Battre les œufs avec le lait.   
Saler & poivrer.  
Verser le mélange dans le plat.  
Saupoudrer avec le reste de fromage.  
Enfourner pour 35 minutes.  
Servir avec une salade verte.