**Gâteau de pommes de terre viennois**

 **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** 

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.