

# Saucisses de Strasbourg au Jambon By Cath

## Nombre

6 Personnes

## Préparation

5 minutes

## Cuisson

20 minutes



COOKING By Cath

VIANDE – VOLAILLE

## INGREDIENTS :

- 6 saucisses de Strasbourg (Knacki)
- 6 tranches de jambon
- 20 cl de crème fraîche allégée
- 100g gruyère râpé
- Sel, Poivre

## Préparation :

- Préchauffer le four à 180°C
- Enrouler chaque saucisse de Strasbourg dans une tranche de jambon
- Disposer les rouleaux jambon saucisse dans un plat à four
- Recouvrir avec la crème fraîche
- Saler, poivrer
- Parsemer de gruyère râpé
- Cuire au four à 180°C pendant 20 minutes.



Companion Cooking  
& Conservation By Cath



passionsbycath.fr  
ME SUIVRE



PassionsByCath



COOKING By Cath



© Copyright : Reproduction interdite sans accord préalable