



## Pommes de terre avec Salsiccia con Pepe Valle Maggia et brocolis au fromage d'alpage

### Ce qui est nécessaire (pour 4 Portions)

- 400g Salsiccia con pepe Valle Maggia
- 400g brocolis
- 320g pommes de terre
- 240g fromage d'alpage (sans la croûte)
- 8 cuillères huile d'olive vierge extra
- 200g beurre
- 4 gousse d'ail
- à v. sel

### Préparation

1. Peler les pommes de terre, couper grossièrement en morceaux de la taille d'une noix et les faire bouillir ou cuire à la vapeur pendant 15 minutes environ, jusqu'à ce qu'elles soient tendres à cœur si on les pique avec une fourchette.
2. Couper les florettes des brocolis, faire bouillir pendant 5 minutes dans de l'eau salée, égoutter et laisser refroidir dans de l'eau avec des glaçons.
3. Egoutter une nouvelle fois.
4. Couper grossièrement en petits morceaux la Salsiccia avec Poivre Valle Maggia.
5. Faire chauffer deux cuillères d'huile d'olive dans une poêle antiadhésive et faire bien dorer la saucisse pendant quelques minutes, sur chaque côté.
6. Préchauffer le four à 180°C.
7. Couper le fromage en petits cubes.
8. Beurrer un plat allant au four ou un pyrex.
9. Mélanger les pommes de terre avec les brocolis et la saucisse et placer le tout dans le plat, en alternant avec de petits cubes de fromage.

10. Faire fondre le beurre restant avec la gousse d'ail écrasée et le verser sur la surface.

11. Faire cuire au four pendant 20 minutes environ, jusqu'à ce que le fromage soit entièrement fondu, et servir.