

Cromesquis de Morbier et Saucisse de Morteau



Pour 6 personnes



Préparation : 30 min

Cuisson : 20 min

■ *Ingrédients :*

- 2 saucisses de Morteau cuites
- 6 pommes de terre
- 4 tranches de Morbier
- 1 blanc d'œuf
- 6 cs de chapelure
- Huile d'olive
- Sel, poivre



■ *Préparation :*

Epluchez les pommes de terre et faites-les cuire 10 minutes dans de l'eau bouillante salée.

Coupez les saucisses de Morteau en tranches et le Morbier en dés. Ecrasez les pommes de terre et assaisonnez. Formez de petites boules. Placez dans chacune d'elle une tranche de saucisse de Morteau et un morceau de Morbier.

Trempez chaque croquette dans le blanc d'œuf, puis dans la chapelure. Faites sauter les croquettes dans une poêle avec de l'huile d'olive jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

Vérifiez l'assaisonnement et servez bien chaud accompagné de salade verte.



Rejoignez-nous sur www.facebook.com/La-Saucisse-de-Morteau



Saucisse de Morteau IGP

Succombez à la forme généreuse et au grain si particulier de la Saucisse de Morteau IGP. Seule à arborer une cheville en bois à son extrémité, cette spécialité de Franche-Comté doit sa saveur subtile et sa belle couleur ambrée à un lent fumage au bois de résineux. Respectant un savoir-faire ancestral, sa recette se transmet de génération en génération pour le plus grand plaisir de nos papilles.