

Gratin de plusieurs choux et Saucisse de Morteau



Pour 6 personnes



Préparation : 20 min

Cuisson : 15 min

■ *Ingrédients :*

- 2 saucisses de Morteau
- 200 g de chou romanesco
- 200 g de chou-fleur
- 150 g de Comté râpé
- 100 g de petits pois frais
- 2 gousses d'ail
- Huile d'olive
- Romarin
- Baies roses
- Sel

■ *Préparation :*

Détaillez les choux en petites têtes et plongez-les dans de l'eau bouillante salée pendant 10 minutes. Ajoutez à mi-cuisson les petits pois.

Mettez les légumes dans un plat et parsemez de Comté râpé. Assaisonnez avec les baies roses puis faites gratiner au four à 180°C pendant 6 minutes.

Dans une poêle, faites sauter dans de l'huile d'olive les saucisses de Morteau coupées en fines tranches. Ajoutez l'ail écrasé et du romarin.

Servez chaud accompagné du gratin de choux.



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.