

Tian de vieux légumes à la Saucisse de Morteau



Pour 4 personnes



Préparation : 30 min



Cuisson : 30 min



■ Préparation :

Préchauffez votre four à 175°C.

Faites cuire la saucisse de Morteau sans la piquer dans une eau frémissante pendant 30 minutes.

Coupez l'ensemble des légumes en fines tranches, et faites-les cuire dans une eau bouillante salée pendant 15 minutes.

Coupez la Saucisse de Morteau en tranches fines régulières.

Faites dorer les pignons dans une poêle antiadhésive quelques minutes.

Disposez en alternant dans un plat à gratin recouvert de papier sulfurisé, les légumes et les tranches de Saucisse de Morteau pour créer une disposition harmonieuse des couleurs.

Parsemez de thym frais, agrémentez avec les pignons, poivrez et arrosez d'huile d'olive. Disposez dans le four 20 minutes en prenant soin de recouvrir d'une feuille de papier aluminium à mi-cuisson.

Dégustez bien chaud !

■ Ingrédients :

- 1 saucisse de Morteau
- 1 carotte jaune
- 1 carotte orange-rouge
- 1 carotte orange
- 1 patate douce
- 2 panais
- 3 c à s d'huile d'olive
- 30 g de pignons de pins
- Thym frais en branches
- Poivre du moulin



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.