



# Saucisse de Morteau et Mont d'Or

Matthieu Fallot | Abassadeur du terroir Franc-Comtois

## Ingrédients

- 1 SAUCISSE DE MORTEAU
- 1 MONT D'OR
- 5 CL DE VIN BLANC
- JAMBON CRU
- CORNICHONS

## Étape 1

### Préparation de la saucisse de Morteau

Mettre la saucisse dans une grande casserole et la couvrir d'eau froide, sans la piquer, mettre sur feu moyen, et cuire à frémissement et à couvert pendant 40 minutes. Découpez votre Saucisse de Morteau en rondelles de la taille de votre choix.

## Étape 2

### Cuisson du Mont d'Or

Pendant la cuisson de la Saucisse, prenez votre Mont d'Or, faites un trou au milieu dans lequel vous verserez un peu de vin blanc. Placez le fromage au four à 180°C (thermostat 6) jusqu'à ce qu'il soit fondu.

## Étape 3

### Dressage de l'assiette

Déposez dans votre assiette la Saucisse de Morteau découpée en rondelle, le jambon cru et quelques cornichons. Vous pouvez également ajouter des pommes de terre à votre recette.

Servez-vous en Mont d'or chaud tout droit sorti du four.

Accompagné d'un vin Tradition du Jura c'est encore meilleur !

