



Tartines à la Morteau et aux morilles

Chantal Ber | Abassadeur du terroir Franc-Comtois

Ingrédients

- TRANCHES DE PAIN
- 1 SAUCISSE DE MORTEAU
- 50CL DE LAIT
- 30G DE BEURRE
- 30G DE FARINE
- VIN JAUNE
- SEL ET POIVRE
- COMTÉ RAPÉ
- MORILLES
- NOIX

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

Préparation de la béchamel

Faites fondre le beurre à feu doux dans une casserole. Quand le beurre est fondu, versez la farine. Mélangez jusqu'à obtenir un roux. Versez le vin jaune et petit à petit le lait, en mélangeant au fouet. Laissez cuire à feu très doux pendant 10 minutes environ, jusqu'à ce que la sauce béchamel soit lisse et bien épaisse.

Étape 3

Préparation de la tartine

Sur vos tranches de pain disposez béchamel, rondelle de Saucisse de Morteau, Comté et morilles. Enfourez les tartines Morteau morilles un dizaine de minutes à 190°. Lorsque le Comté est bien fondu, c'est prêt ! Ajoutez quelques noix et accompagnez d'une salade.

