



# **La Saucisse de Morteau, pommes de terre, cancoillotte.**

**Préparation : 30 min.**

**Pour 4 personnes.**

**1 pot de cancoillotte nature ou à l'ail,  
1 saucisse de Morteau,  
4 à 8 pommes de terre,**

**Dans une casserole d'eau tiède, plonger la saucisse de Morteau (sans la piquer) puis laisser la frémir pendant 30 minutes (selon la grosseur).**

**Pendant ce temps, faire cuire les pommes de terre et fondre la cancoillotte.**

**Servir la saucisse en tranche accompagnée des pommes de terre le tout enrobé de cancoillotte. S'accompagne d'une salade et de vin du Jura (Poulsard par exemple).**

**Bon appétit.**