



SNACKING

frites à la saucisse de Morteau



Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g ou 100mL

Kilocalories	274,6 Kcal	Glucides	25,42 g
Valeur énergétique	1149 KJ	Sucres	0,44 g
Matières grasses	15,76 g	Protéines	6,52 g
Acides gras saturés	5,3 g	Sel	0,62 g

Le Nutri-Score est développé et soutenu par Santé Publique France et les pouvoirs publics.



www.saucissedemorteau.com



PLAT

Snacking frites à la saucisse de Morteau



Niveau
facile



Préparation : 1h
Cuisson : 40 min



4 personnes

Ingrédients :

- 1 saucisse de Morteau (350g)
- 800g de frites (prêtes surgelées)
- 100g de salade mesclun

Préparation :

Faites chauffer une casserole d'eau et y plonger la saucisse pour la cuire pendant 35-40 minutes.

La couper ensuite en rondelles.

Cuire les frites à la friteuse.

Présentation :

Présenter les rondelles de Morteau avec de petits cornets de frites et la salade mesclun.

Vins en harmonie :

Vin rouge ou vin blanc : Côtes du Rhône - Pinot Noir Alsace - Bourgogne Chardonnay



Réputée pour sa générosité, son goût fumé et sa texture équilibrée, l'IGP saucisse de Morteau séduit les gourmets autant que les gourmands. Les connaisseurs ne s'y trompent pas : voilà un produit de terroir inspiré de la tradition artisanale qui a su préserver son authenticité et sa qualité.