

L'OBS &gt; 0 &gt; FOOD

## La belle de Morteau

La célèbre saucisse franc-comtoise, qui a su lutter contre les imitations, est déclinable à l'infini. Recette et astuces pour une « comfort food » spéciale soirées pluvieuses.

Par Christel Brion

Publié le 09 octobre 2020 à 07h00

🕒 Temps de lecture 2 min

Favoris |  |  |  | Commenter  | Nous suivre 

En 2014, on pouvait lire dans le métro parisien « Offrez-vous 20cm de pur bonheur ». Affiché en quatre sur trois, le slogan un peu osé voulait accrocher le marché des jeunes citadins - un peu timide sur la consommation de la fameuse saucisse fumée. C'était avant. Aujourd'hui, exit, les insinuations lourdingues : pour les dix ans de la reconnaissance de l'IGP (Indication Géographique Protégée), on communique sur la [#morteauattitude avec escape gamme](#) et même via un festival (manifestations pour certaines, chamboulées par les restrictions dues à la pandémie).

Il faut dire que depuis la certification et la tendance « nostalgie et authenticité », les consommateurs de plus en plus regardant quant à l'origine et la qualité des produits, ont plébiscité celle qu'on appelait autrefois « la belle de Morteau » ou « la bonne saucisse ». « *Le volume de la saucisse de Morteau a augmenté de 43% depuis l'obtention de son IGP en 2010* » assure Michel Delacroix, le président de l'Association de Défense et de Promotion des Charcuteries et Salaisons IGP de Franche-Comté.



Saucisse de Morteau

Le cahier des charges est très précis : fabrication à partir de viande de porc, nourris au petit-lait des fromageries de Franche-Comté, fumage lent et naturel réalisés à base de bois d'épicéa ou de sapin, assaisonnements avec des épices naturelles, diamètre du grain de hachage du maigre et gras de porc d'au moins 40 mm.

Si vous avez un doute, il suffit d'examiner la fermeture particulière du « boyau » : la petite cheville en bois est la signature de la Morteau.

Enfin, détail qui a son importance, on ne pique pas la saucisse de Morteau avant de la faire cuire. Sinon adieu au goût fumé qui en fait toute la saveur, sans compter la perte d'une partie de son onctuosité. Pour la cuire, il suffit de la plonger dans une casserole d'eau froide. Portez ensuite à frémissement et laissez cuire quand l'eau bout, de 35 à 45 minutes selon la taille de la saucisse.

**Flan de courgettes et saucisse de Morteau****Pour 4 personnes**

**INGRÉDIENTS :** 1 saucisse de Morteau 1,5 kg de courgettes 3 gousses d'ail 5 œufs 200g de Gruyère ou de Comté râpé 50g de crème fraîche Sel Poivre du moulin Feuilles de menthe

**PRÉPARATION :**

Pocher les courgettes 5 minutes à l'eau bouillante salée. Égoutter, couper en rondelles épaisses et réserver. Couper la saucisse de Morteau en rondelles, réserver. Mélanger les œufs, la crème, l'ail écrasé et le fromage râpé... Saler, poivrer... Mettre dans un plat beurré ou garni d'une feuille de papier cuisson les rondelles de courgettes et de saucisse. Recouvrir avec le mélange préparé. Cuire au four pendant 35/45 minutes à four chaud (210° ou Th.6/7).

**A LIRE AUSSI :** [Comment la saucisse est revenue à la mode](#)

**Christel Brion**