



Burger Comtois avec la saucisse de Morteau

Romain Woods | Abassadeur du terroir Franc-Comtois

Ingrédients

- 1 SAUCISSE DE MORTEAU
- CANCOILLOTE
- 1 GALETTE DE POMME DE TERRE
- CONFIT D'OIGNON AU VIN DU JURA
- CRÈME DE CÈPES
- BUNS À BURGER

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 de la galette

Pendant la cuisson de la Saucisse, faite réchauffer à la poêle votre galette de pomme de terre dans une noisette de beurre pendant une dizaine de minutes. Salez, poivrez.

Étape 3

Assemblage du burger

Faite réchauffer vos buns à la poêle quelques secondes. Assemblez votre burger : sur le bun du bas, disposez un premier étage de rondelle de Saucisse de Morteau. Par dessus, déposez votre galette de pomme de terre chaude. Ajoutez une nouvelle couche de Saucisse de Morteau, puis pour finir, recouvrez de Cancoillote, de votre confit d'oignon et du bun du haut.

Prêt à déguster !

