



Fondue à la saucisse de Morteau

Hot Cocotte | Abassadeur du terroir Franc-Comtois

Ingrédients

(1 personne)

- 1 PETIT POTIMARRON ICHIKI KURI
- 1/2 MONT D'OR
- 1/2 SAUCISSE DE MORTEAU

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 cube et grillez les à la poêle.

Étape 2

Préparation de la fondue

Lavez et videz le potimarron Ichiki Kuri. Remplissez-le avec le demi mont d'or.
Enfournez le tout 45 min au four à 180°C.

Étape 3

À table !

Sortez votre potimarron du four, piquez vos cubes de Morteau avec votre pique à fondue traditionnel et trempez dans le Mont d'Or chaud.

Répetez jusqu'à plus faim !

