



Tartines à la Morteau et au Comté

Arthur Dubulle | Abassadeur du terroir Franc-Comtois

Ingrédients

- TRANCHES DE PAIN
- 1 SAUCISSE DE MORTEAU
- COMTÉ RAPÉ
- NOIX
- HERBES DE PROVENCE

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

Assemblage de la tartine

Déposez sur vos tranches de pain du Comté rappé, puis vos rondelles de Morteau, puis recouvrez à nouveau de Comté rappé. Assaisonnez à votre guise avec les herbes de Provence.

Étape 3

Cuisson de la tartine

Enfournez les tartines Morteau Comté un dizaine de minutes à 190°. Les tartines sont prêtes lorsque le fromage est bien fondu.

Vous pouvez également servir vos tartines avec une petite salade.

Attention c'est chaud !

