

Pizza Morteau Gourmande

Pour 4 personnes - Préparation : 15mn - Cuisson : 15mn

INGREDIENTS :

1 saucisse de Morteau IGP 350g MORTEAU SAUCISSE crues ou déjà cuites
1 Mont d'Or de 500g
1Kg de pommes de terre (rattes ou pommes de terre grenaille)
5cl de Vin blanc du Jura
1 gousse d'ail
Sel et poivre

PREPARATION :

Préchauffez le four à 180° C.

Commencez la cuisson de la Saucisse de Morteau dans une casserole à l'eau frémissante selon le temps indiqué sur le paquet.

Préparez le Mont d'Or : retirez le couvercle de bois et le plastique autour du Mont d'Or. Emballez votre Mont d'Or dans 2 feuilles d'aluminium (l'aluminium doit arriver à mi-hauteur des côtés de la boîte). Faites un trou au milieu du fromage, glissez-y la gousse d'ail et versez-y le vin blanc du Jura. Recouvrez le trou avec le fromage. Enfourné le Mont d'Or pour 30min de cuisson à 180° C, le Mont d'Or sera cuit lorsque sa croûte sera légèrement dorée et le fromage complètement liquide.

Dès le Mont d'Or enfourné, débutez la cuisson des pommes de terre. Placez les pommes de terres crues et préalablement lavées dans une casserole d'eau frémissante et faites-les cuire 30min.

Sortez la Saucisse de Morteau et les pommes de terres et de l'eau et mettez-les dans un plat. Sortez le Mont d'Or du four et servez immédiatement.

Le truc du chef : Versez le Mont d'Or directement dans votre assiette sur votre saucisse de Morteau et vos pommes de terres à l'aide d'une cuillère ou trempez les morceaux de saucisse et les pommes de terre directement dans la boîte chaude pour rendre le repas encore plus convivial. Accompagnez le tout d'une belle salade verte et de Jambon cru du Haut-Doubs.