



MILLE-FEUILLE MORTEAU-MONT D'OR, DE BLANDINE



Temps de préparation
25 minutes



Temps de cuisson
15 minutes



Niveau de difficulté
★★

Ingrédients pour 6 personnes

1kg200 de pommes de terre bintje
2 saucisses de Morteau
100g de Mont d'Or (sans la croûte)
100g de beurre
50g de Comté
50g de crème épaisse
30cl de vin du Jura
1 branche de thym
1 feuille de laurier
1 cube de bouillon de veau
1 cuillère à soupe de Maïzena
Sel, poivre

Préchauffer le four à 180°C, position grill

Préparation de la recette

Enlever la peau du Mont d'Or et couper la chair en petits cubes.

Déroulement de la recette

Cuire les pommes de terre lavées à la vapeur pendant 40 minutes environ.

Cuire pendant 25 minutes et à couvert les saucisses dans une casserole avec le vin blanc, le thym, le laurier et le cube. Garder le jus de cuisson.

Eplucher les pommes de terre et les passer au moulin.

Ajouter le beurre mou, la crème, le Mont d'Or et mélanger afin d'obtenir une purée homogène.

Eplucher les saucisses et les trancher dans le sens de la longueur le plus finement possible, éventuellement avec une trancheuse ou encore à la mandoline si les saucisses sont bien froides.

Sur une plaque allant au four, disposer 6 tranches de saucisse de Morteau et recouvrir avec environ 5 millimètres de purée. Répéter deux fois et terminer par le Comté râpé.

Mettre à gratiner 10 minutes au four.

Pendant ce temps faire réduire le jus de cuisson des saucisses, et l'épaissir avec la Maïzena.

Servir vos feuilletés chauds avec le jus réduit et une salade verte.



Vous pouvez cuire les saucisses la veille, elles seront plus faciles à couper !



Vous pouvez utiliser des demi-saucisses si vous voulez réduire les portions ou alors les couper en rondelles si c'est pour une petite entrée. Réduisez alors les proportions par deux !

Un vrai régal pour ce plat alliant deux de nos fiertés locales, et surtout lors des longues soirées d'hiver !