SAUCISSE DE MONTBÉLIARD À LA BEAUCOURTOISE DE KIKI

Temps de préparation
15 minutes

Temps de cuisson
40 minutes

Niveau de difficulté
★

Ingrédients pour 6 personnes

6 saucisses de Montbéliard
20g de morilles séchées
2 carottes
2 échalotes
200g de champignons de Paris
12 pommes de terre à chair ferme
de type Amandine ou Charlotte
3 cuillères à soupe de crème fraîche
Un grand verre de vin blanc du Jura
25g de beurre
Sel, poivre

Préparation de la recette
Faire tremper les morilles dans de l'eau tiède 10 minutes. Egoutter.

Eplucher les carottes et les couper en rondelles de 2 millimètres.

Eplucher et émincer les échalotes.

Emincer les champignons de Paris.

Déroulement de la recette
Dans une grosse casserole, faire fondre le beurre et faire revenir doucement les carottes et les échalotes.

Eplucher les pommes de terre et les couper en deux.

Ajouter les champignons et les morilles.

Disposer ensuite les saucisses de Montbéliard.

Ajouter le vin blanc, la crème fraîche et les pommes de terre.

Saler très légèrement et poivrer.

Faire cuire 30 minutes à feu doux.

Pour les plus gourmands,
vous pouvez ajouter plus de morilles !

De la saucisse de Montbéliard pour la plus chauvine des mortuaciennes !

Un plat qui régale tout le monde autour de la table !