

## Saucisses de morteau à la cancoillotte



Plat **Facile**

**Pour** : 2 personnes

**Préparation** : 10 mn

**Cuisson** : 50 mn

*Servez avec une salade verte. Personnellement, je préfère la cancoillotte froide que je dépose dans un petit ramequin et dans lequel, je trempe les morceaux de saucisse.*

Recette proposée par : Blog [vue du doubs passion](#)

### Ingrédients

- 2 véritables saucisses de morteau
- 4 pommes de terre
- cancoillotte (fromage)
- persil
- sel, poivre

### Préparation

- 1 Dans une casserole, faites cuire les saucisses à l'eau sans les piquer pendant 30 minutes.
- 2 Pendant ce temps, faites bouillir de l'eau salée dans une grande casserole et plongez-y les pommes de terre. Laissez mijoter une quinzaine de minutes. Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau. Egouttez et assaisonnez à votre goût.
- 3 Dans chaque assiette, coupez une saucisse en belles tranches ainsi que les pommes de terre.
- 4 Faites fondre rapidement la cancoillotte dans une petite casserole et nappez-en les assiettes. Décorez de persil et dégustez de suite.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

