



Poêlée Franc-Comtoise

Ingrédients pour 2 gourmands :

700 g de pommes de terre
1 petit oignon
1 saucisse de Morteau ou de Montbéliard (*de préférence précuite*)
50 g de lardons allumettes naturelles
5 cs de cancoillotte
5 cl de vin blanc du jura
2 cs d'huile d'olive

Epluchez vos PDT et détaillez-les en petits cubes. Déposez les dans un cuit vapeur allant au micro-onde, et faites les cuire 10 minutes puissance maximum.

Pendant ce temps émincez votre oignon et faites le cuire dans une poêle. Découpez la saucisse de Morteau en fines rondelles, réservez.

Dès la fin de cuisson des PDT au micro-onde, vous pouvez les ajoutez à l'oignon et faire cuire à feu doux. Versez ensuite les rondelles de saucisse de Morteau et les lardons allumettes. Salez et poivrez. Faites cuire le mélange pendant 15 minutes environ.

En fin de cuisson, ajoutez le vin blanc et la cancoillotte (vous pouvez préalablement la réchauffer au micro-onde afin de faciliter son incorporation à la préparation), et laissez cuire encore 5 minutes à feu doux.

A déguster chaud.

Bon appétit !