

Saucisse de Montbéliard et sa purée au comté

Difficulté : Facile

Préparation : 20 min / **Cuisson :** 30 min

Ingrédients pour 2 personnes :

- ✓ 2 Saucisses de Montbéliard
- ✓ 600 g de pomme de terre
- ✓ 200 g de lardons fumés
- ✓ 125 g de comté râpé
- ✓ 80 g de beurre
- ✓ 3 cuil à soupe de crème fraîche
 - ✓ Gros sel
 - ✓ 1 gousse d'ail

Préparation : *Recettes de Celine*

Épluchez et dégermez la gousse d ail.

Épluchez les pommes de terre, coupez-les en cubes pas trop gros.

Mettez les pommes de terre à cuire sur feu moyen avec l'ail et le gros sel, couvrir d eau.

Faire cuire les saucisses de Montbéliard à l'eau frémissante 15 min en surveillant (sans les percer).

Faites dorer les lardons dans une poêle à feu doux sans matière grasse, réservez au chaud.

Quand les pommes de terre sont cuites, égouttez-les, puis écrasez-les au presse purée.

Incorporez le beurre, la crème fraîche et le comté.

Vous reste plus qu'à dresser

Servez sans attendre

Bon appétit à toutes & tous !!