

Pommes de terre à la cancoillotte, saucisses de Morteau et fumée

Difficulté : Facile

Préparation : 20 min / Cuisson : 55 min

Ingrédients pour 4 personnes :

- ✓ 10 pommes de terre moyennes
 - ✓ 4 saucisses fumées
 - ✓ 1 saucisse de Morteau
 - ✓ 3 cuil à café d'ail semoule
- ✓ 3/4 d'un pot de cancoillotte à l'ail
- ✓ 1 cuil à café de curry, 1 pincée de thym
 - ✓ 1 brique de crème liquide
 - ✓ Sel & poivre

Préparation : *Recettes de Caline*

Préchauffez votre four à 180°C (Th.6)

Coupez les saucisses en fines rondelles. Réservez.

Epluchez, lavez et coupez les pommes de terre en rondelles ni trop fines ni trop épaisses

Dans un grand saladier, mettre les pommes de terre, l'ail, les épices, le sel et le poivre. Remuez bien le tout.

Graissez légèrement un plat allant au four.

Placez une couche de pommes de terre, une couche de saucisse de Morteau et une saucisses fumées.

Versez dans le plat la crème liquide puis la cancoillotte sur toute la préparation pommes de terre/saucisses.

Enfournez à 180°C (Th.6) pour 45 à 50 min env. selon les fours et l'épaisseur des tranches de pommes de terre.

Surveiller la cuisson et la coloration, au besoin en cours de cuisson, couvrez de papier alu sur le plat pour éviter que les saucisses ne cuisent de trop et durcissent.

Servez accompagné d'une bonne salade verte.

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!