



## Saucisse de Montbéliard

*et des pommes de terre cancoillotte*



**Chef cuisinier**  
**TURBAN Romain**  
Collège Paul Fort  
IS SUR TILLE



Préparation  
**40 min**



Cuisson  
**10 min**



**6**  
Personnes

### INGRÉDIENTS

- 6 saucisses de Montbéliard en 90 g
- Pommes de terre 800 g
- Jus de volaille 100 g
- Crème 100 g
- Cancoillotte 100 g
- Farine 40 g
- Vin blanc 50 g
- Échalotes 20 g
- Beurre 20 g

- Faire suer les échalotes puis déglacer au vin blanc et laisser réduire de moitié.
- Ajouter la crème et la cancoillotte puis réduire de 1/4.
- Lier la sauce avec la farine.
- Cuire les pommes de terre afin de réaliser une purée ferme.
- Cuire les saucisses pendant 15 min dans l'eau chaude.
- Assaisonner la purée et la sauce.
- Dresser.