

Tartiflette à la saucisse de Morteau en croûte de pain

6 personnes

- 1 grosse boule de pain de campagne
- 1 reblochon
- 2 oignons
- 200g de saucisse de Morteau
- 1kg de pommes de terre
- 1 noix de beurre et du poivre.

■ *Gratin de pomme de terre à la saucisse fumée au reblochon dans une miche de pain.*



■ Faites cuire les pommes de terre à l'eau, avec la peau, pendant 20 à 30 minutes.

■ Epluchez les pommes de terre, et coupez les en gros cubes.

■ Faites cuire la saucisse dans de l'eau bouillante pendant une douzaine de minutes, puis coupez-la en rondelles fines

■ Préchauffez votre four à 200°.

■ Epluchez et coupez les oignons en rondelles, faites les suer dans une poêle avec la noix de beurre, jusqu'à ce qu'ils soient bien translucides.

■ A l'aide d'un couteau à pain, enlevez la calotte du pain, puis vider la boule en creusant la mie avec une cuillère à soupe.

■ Disposez les pommes de terre, les rondelles de saucisse, et les oignons dans le pain, poivrez.

■ Coupez le reblochon en tranche, et disposez les tranches par-dessus les pommes de terre.

■ Enfourez pour environ 15 minutes.