

Planche apéro façon Comtois

Préparation : 35 min



Cuisson : 45 min

Recettes à réaliser avec notre Trio Comtois **m.s**

POUR 6 PERSONNES



Bâtonnets de Saucisse de Morteau & sauce fraîche

- 1 Saucisse de Morteau **m.s**
- 200 g de fromage blanc
- 100 g de concombre râpé
- 5 g d'ail
- 10 g de jus de citron
- 5 g de menthe ou ciboulette
- sel et poivre

- Laissez refroidir la Saucisse de Morteau et coupez-la en bâtonnets.
- Pour la sauce, mélangez fromage blanc, concombre râpé, ail, citron, sel, poivre et herbes.

Mini brochettes Saucisse de Montbéliard, cornichon & fromage

- 1 Saucisse de Montbéliard **m.s**
- 100 g de cornichons
- 100 g de fromage comtois
- 2 g de poivre

- Laissez tiédir la Saucisse de Montbéliard et coupez-la en tronçons de 5-6 mm.
- Coupez-la en tronçons de 3-4 mm et découpez les cornichons et le fromage en cubes.
- Sur des piques, alternez : rondelle de saucisse, cornichon, cube

Roulés feuilletés à la Saucisse de Montbéliard

- 1 Saucisse de Montbéliard **m.s**
- 1 pâte feuilletée rectangulaire
- 1 jaune d'œuf
- 5g de graines de sésame

- Laissez tiédir la seconde Saucisse de Montbéliard.
- Découpez la pâte feuilletée en bandes de 2 cm et enroulez un tronçon de saucisse dans une bande de pâte.
- Déposez sur une plaque, badigeonnez de jaune d'œuf et ajoutez des graines de sésame.
- Enfourniez 15 minutes à 180°C.

2 FAÇONS DE CUIRE
NOTRE TRIO COMTOIS

25 MINUTES
à p'tit bouillon,
sans percer la peau !

15 MINUTES
en cuisson sous pression
pour les plus pressés !



Conseils : Placez le tout sur une planche et servez !

