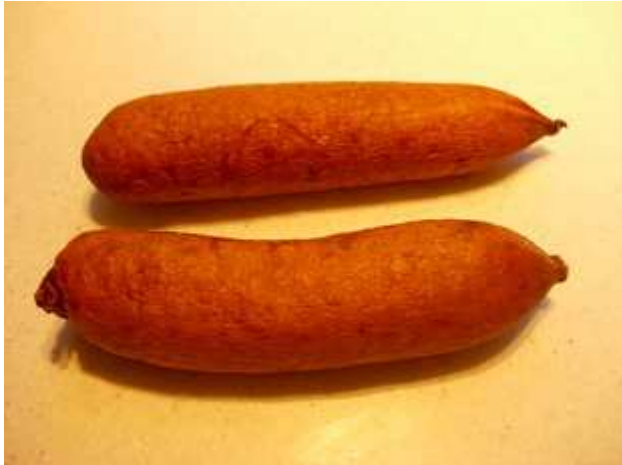


## Comment bien cuire la saucisse de Morteau

### - Ingrédients :

- 1 saucisse de Morteau



**Durée : 2 min.**

- Cuisson à l'eau : C'est le mode de cuisson le plus simple, mais il faut bien le reconnaître, le moins bon : une partie du goût de la saucisse part avec l'eau de cuisson. Mettre la saucisse dans une grande casserole et la couvrir d'eau froide, surtout ne pas la piquer car l'eau rentrerait dedans et son goût serait encore moins prononcé, mettre sur feu moyen, et cuire à frémissement et à couvert pendant 40 minutes. Nota : Il est possible d'utiliser ensuite l'eau de cuisson, pour cuire des pâtes ou du riz par exemple.

- Cuisson au four : Cuisson nettement plus goûteuse, la saucisse cuit dans son jus uniquement, ce qui concentre les saveurs. Entourez la saucisse dans du papier aluminium, puis mettez au four à 210°C ou 410°F pendant environ 1h 30 minutes (plus longtemps si vous voulez). A l'ouverture, vous découvrirez une saucisse un peu caramélisée, avec un goût extraordinaire.

## Saucisse de gîte

### - Ingrédients :

- 2 saucisses de Morteau
- 800 g de pommes de terre (les rattes ou les BF15)
- Huile d'olive

### Préparation

- Épluchez, coupez, lavez et essuyez les pommes de terre. Elles doivent être coupées en morceaux de taille à peu près égale pour une cuisson régulière, bien lavées et séchées pour éliminer l'amidon qui les fait coller à la cuisson.
- Mettez 3 cuillères à soupe d'huile d'olive au fond d'une poêle sur feu moyen. Ajoutez les pommes de terre et remuez pour bien les enrober d'huile. Ne salez pas.
- Retirez la ficelle, le petit bout de bois et l'étiquette de la saucisse de Morteau. Piquez-la sur toute la longueur et circonférence avec un couteau pointu.
- Posez les saucisses sur les pommes de terre. Couvrez la poêle et laissez cuire à feu doux 40 minutes, à couvert, sans toucher ni remuer. Il est très important de ne pas remuer pendant la première étape de la cuisson sinon vous allez obtenir de la purée grillée...
- Au bout de ce temps, découvrez et sortez les saucisses sur une assiette pour faciliter la suite des opérations.
- Remuez délicatement les pommes de terre pour faire remonter les déjà grillées au dessus.
- Piquez à nouveau la Morteau et remettez dans la poêle. Laissez encore cuire 20 minutes à découvert. Servez et régalez-vous!

### Le conseil du chef

Comme j'avais du chou rouge déjà cuisiné au congélateur, je l'ai ajouté comme accompagnement.

La saucisse de Morteau est une délicieuse saucisse ambrée, fumée au bois de résineux et fermée par une cheville de bois. Elle constitue un des fleurons de la gastronomie et des charcuteries et salaisons de Franche-Comté.

Il ne faut pas saler car sinon les pommes de terre vont coller. Rectifiez l'assaisonnement au moment de servir mais si c'est une Morteau de qualité, ce n'est pas nécessaire. Personnellement, je n'ai pas rajouté de sel.

La saucisse de Morteau peut être cuite :

- à l'eau : le mode de cuisson le plus simple mais il faut le reconnaître le moins bon car une bonne partie du bon goût part avec l'eau de cuisson.
- au four : cette cuisson est plus goûteuse. Vous emballez la saucisse dans du papier d'aluminium et vous cuisez au moins 1h30 à 210°C. Elle sera bien caramélisée.
- sur des pommes de terre (comme sur ma recette ici) : c'est ce que l'on appelle la saucisse de gîte. Tout l'intérêt de cette recette, c'est que la Morteau piquée

**va cuire doucement et que son goût de fumé va descendre sur les pommes de terre. C'est un pur délice !**

**Je vous souhaite un excellent appétit**