



Gratin Franc-comtois à la cancoillotte fumée

Sabine Alphonsine



Plat



15-30 min



6 personnes

Le produit qu'il vous faut



Le Francomtois
fumée



Les ingrédients

- 900 g de pommes de terre
- 1 pot de Cancoillotte Le Francomtois fumée
- 4 blancs de poireau
- 60 g de Comté
- 2 cuillères à café de Moutarde à l'ancienne

- 2 gousses d'ail
- 1 petit oignon jaune
- 1 branche de thym
- Huile d'olive
- Sel et poivre



La préparation

- Pré-chauffez le four à 200°C.
- Épluchez les pommes de terre et coupez-les en fines lamelles à l'aide d'une mandoline. Coupez les blancs de poireau en petits tronçons.
- Faites revenir l'ail et l'oignon émincé dans un filet d'huile d'olive. Ajoutez les poireaux et le thym et faites suer pendant 7-8 minutes. Assaisonnez.
- Dans un bol, mélangez la cancoillotte avec la moutarde à l'ancienne.
- Dans un moule à gratin, déposez les lamelles de pommes de terre et les poireaux en alternant les couches. Versez la préparation à base de Cancoillotte dessus. Assaisonnez si besoin.
- Parsemez de Comté râpé.
- Cuire au four pendant 1 h environ à 200°C.