



Tacos à la saucisse de Montbéliard & cancoillotte



Plat



30 min



4 personnes

Le produit qu'il vous faut



Le Francomtois
nature



Les ingrédients

- 120g de Cancoillotte nature Le Francomtois
- 1 saucisse de Montbéliard Clavière (150g)
- 1 Patate douce
- 80g de tartinade de tomates séchées
- ½ endive
- 1 oignon
- Huile d'olive
- 4 barquitas



La préparation

- Hacher de manière grossière l'endive, puis réserver
- Hacher l'oignon en brunoise. Découper en petits dés la patate douce.
- Faire chauffer l'huile dans une grande poêle, puis ajouter les oignons et les dés de patate.
- Faire dorer de manière homogène, puis laisser cuire à couvert environ 15min, et remuer régulièrement. Réserver.
- Faire réchauffer la saucisse de Montbéliard selon le mode de cuisson indiqué puis découper-les en fines rondelles. Réserver.
- Dans les barquitas, commencer par tartiner les fonds avec la tartinade de tomate, puis incorporer le mélange de patate et oignon, parsemer d'endive, ajouter des rondelles de saucisses et enfin, napper de cancoillotte !