



Cake à la saucisse de Morteau et Cancoillotte à l'ail



Apéritif, Entrée, Brunch



45 min.



8 personnes

Le produit qu'il vous faut



Le Francomtois
à l'ail



Les ingrédients

- 1 pot de Cancoillotte Nature Le Francomtois
- 2 saucisses de Montbéliard Clavière
- 200 g de farine
- 125 g de beurre

- 4 oeufs
- ½ sachet de levure chimique
- Sel, poivre



La préparation

- Préchauffez votre four à 200°C
- Pendant ce temps, découpez votre saucisse de Morteau en petits dés. Réservez.
- Faites fondre le beurre, puis dans un cul de poule, mélangez la farine, le beurre, les œufs, la levure, la cancoillotte le sel et le poivre.
- Ajoutez les dés de saucisse de Morteau et mélangez à nouveau.
- Versez le tout dans un moule à cake (légèrement beurré et fariné pour le démoulage).
- Enfournez 35min, laissez refroidir avant le démoulage, puis dégustez légèrement tiède