



Pains garnis pomme de terre, saucisse et Cancoillotte à l'Ail



Apéritif, Entrée, Brunch



25 min.



4 personnes

Le produit qu'il vous faut



Le Francomtois
à l'ail



Les ingrédients

- 4 c.a.s de Cancoillotte à l'ail Le Francomtois
- 4 pains précuits
- ½ saucisse de Morteau cuite

- 4 pommes de terre cuites à la vapeur
- ½ oignon rouge
- Sel, poivre



La préparation

- Retirer la partie haute des pains précuits, puis étaler une cuillère à soupe de cancoillotte à l'ail.
- Déposer des rondelles de pommes de terre cuites, et des tranches de saucisse de Morteau cuites.
- Émincer l'oignon cru finement et ajouter sur la garniture.
- Placer dans le Air-fryer à 160°C pendant 8 min ou au four traditionnel à 180°C pendant 10 min.
- A la sortie de cuisson, ajouter un filet de cancoillotte à l'ail.