

Cacouyard à la saucisse de Montbéliard



Plat facile et peu coûteux | Temps de préparation : 10 min | Temps de cuisson : 20 min

INGRÉDIENTS ✂ 4 PERSONNES

- 1 fromage Cacouyard
- 1 Saucisse de Montbéliard cuite
- 8 cerneaux de noix
- 4 endives
- 2 cl d'huile de noix
- 1 cl de vinaigre de Vin Jaune
- sel, poivre



PRÉPARATION

- 1 Préparation.** Préchauffez le four à 200 °C (th. 6/7). Coupez la Saucisse de Montbéliard en rondelles assez fines puis faites-les griller dans une poêle sans matière grasse. Concassez 4 cerneaux de noix. Prenez un Cacouyard pas trop fait, coupez-le en 2 à l'horizontale. Déposez la moitié inférieure dans un plat rond allant au four de 20 cm de diamètre, piquez les noix concassées, déposez en rosace les fines tranches de saucisse, poivrez et couvrez de la deuxième moitié. Mettez au four pour 20 min.
- 2 La salade d'endives.** Lavez les endives, effeuillez-les et coupez-les en chiffonnade. Assaisonnez d'huile, de vinaigre, de sel et de poivre. Concassez les 4 cerneaux de noix restants et ajoutez-les à la salade.
- 3 Dressage.** Sortez le Cacouyard du four, servez-le à la cuillère dans les assiettes et dégustez-le avec la salade d'endives.

