

Brochettes pommes de terre, saucisse de Montbéliard au Gruyère de France



Durée :
30 min



Saisonnalité :
Hiver



Difficulté :
Moyenne



Quantité :
4 pers.

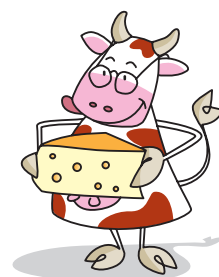
Ingrédients

Pour les brochettes pomme de terre et saucisse

- Pommes de terre
- Saucisse de Montbéliard
- Gruyère de France

Préparation

- Une brochette bien franc-comtoise ! Faites cuire des petites pommes de terre à chair ferme. Épluchez-les puis détaillez des tranches d'environ 1 cm d'épaisseur. Faites un trou au centre à l'aide d'un emporte-pièce puis ajoutez un morceau de saucisse à la place de la pomme de terre, de 1 cm d'épaisseur également. Coupez des petits de Gruyère IGP. Présentez le tout sur une pique en bois accompagné de feuille de persil plat.



Testez cette recette chez vous et partagez la avec
#GruyereFrance