

SAUCISSE DE MORTEAU AU FOUR

Pour 2 personnes



*1 saucisses de Morteau
4 pommes de terres moyennes
1 gros oignons et découpée en rondelles
1 échalote et découpée en rondelles
1 tomate pelées et épépinées et découpée en rondelles
1 feuilles de laurier
1 verre de vin rouge*

1. Préchauffer le four à 250°C.
2. Garnir le fond du plat avec les oignons et l'échalote. Incorporer la tomate ainsi que les deux feuilles de laurier dans le plat.
3. Couper la saucisse en rondelles 1 cm et les épluchées. Poser les saucisses sur le lit d'oignons et d'échalotes.
4. Arroser les saucisses de vin rouge. Réduire le four à 200°C et introduire le plat, laissez 30 minutes
5. Pendant ce temps faire cuire à la cocotte minute pendant 5 à 7 mn dans de l'eau salée les pommes de terre pelés et couper en deux.
6. Posez les pommes de terres dans le plat, positionnez les saucisses dessus en les retournant et continuer la cuisson pendant 20 minutes. Surveiller qu'il y est toujours du jus sinon ajouter un peu de vin.
7. Goûtez et salez si nécessaire, ajouter éventuellement du persil avant de servir.

[Accompagné avec un vin rouge du beaujolais](#)