

Brick de saucisse de Morteau parmentière au Comté ou au Morbier

Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 sachet de feuilles de brick
- 2 saucisses de Morteau
- 300 g de purée de pomme de terre assez ferme
- un peu de noix de muscade râpée
- 1 cuillère à café de persillade
- 200 g de Comté ou variante avec du Morbier
- Sel & poivre

Préparation :

Faites cuire votre saucisse de Morteau 40 minutes dans de l'eau à frémissement à couvert.

Mélangez la purée de pomme de terre avec la persillade, ajoutez la noix de muscade. Si la purée est trop épaisse, vous pouvez la détendre avec un peu de crème liquide.

Ouvrez les feuilles de brick et découpez-les en 2, disposez une belle tranche de saucisse de Morteau, ajoutez une cuillère de purée de pomme de terre avec un peu de Comté râpé ou 2 morceaux de Morbier coupés en dés.

Pliez la feuille de brick en triangle.

Renouvelez l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients.

Dans une poêle, faites chauffer un filet d'huile et faites colorer les triangles de chaque côté

Egouttez-les sur du papier absorbant.

Ou alors faites-les cuire dans votre airfryer, comme ici.

Servez avec une salade verte ou à l'apéritif.

<http://philomavie.blogspot.com>