

# Cocottes Comté et Morteau

## Ingrédients ( pour 4 personnes )

- 800 g de pommes de terre
- 100 g de Comté râpé
- 20 g de chanterelles déshydratées
- 1 saucisse de morteau cuite
- 10 cl de vin du Jura ( Savagnin )
- 15 cl de crème fraîche
- 20 g de beurre
- 1 gousse d'ail hachée
- Sel, poivre
- 4 mini-cocottes



## Préparation

- > Réhydrater les chanterelles dans un bol d'eau chaude, puis les rincer et les égoutter. Réserver.
- > Beurrer les mini-cocottes et préchauffer le four à 180°C (th. 6). Eplucher les pommes de terre et les couper en cubes. Couper la saucisse de Morteau en rondelles. Garnir les cocottes avec les chanterelles, les cubes de pomme de terre et les rondelles de saucisse.
- > Faire chauffer la crème, le vin, le Comté râpé et la gousse d'ail hachée. Saler et poivrer. Verser cette préparation dans les cocottes et enfourner 20 minutes à couvert et 10 minutes à découvert pour gratiner. Servir très chaud.

## Conseil

### ACCORD AVEC UN VIN DU JURA :

Ces cocottes s'accompagnent volontiers d'un Savagnin ( Idéalement le même utilisé dans la recette )

### ACCORD AVEC UN VIN D'UNE AUTRE RÉGION :

Un Savennières de Loire.

*Bon appétit !*