

Salade de Morteau, beurre citron



TEMPS DE PRÉPARATION

10 min

TEMPS DE CUISSON

1 h



TYPE DE PLAT

Plat principal

CUISINE

Française



INGRÉDIENTS

- 1 salade
- 1 saucisse de Morteau
- 2 pommes de terre
- 1 citron
- 50 gr de beurre
- Quelques tomates cerise
- 1/2 oignon coupé
- 1 c.à.s. de persil haché

INSTRUCTIONS

1. Allumez votre BBQ pour une cuisson indirecte, trappe fermée, thermostat à 225°F (110°C). Lorsque le BBQ est chaud, déposez la saucisse de Morteau sur la grille. fermez le couvercle et laissez fumer 1 heure.
2. Pendant que la saucisse fume, faites cuire vos pommes de terre à l'eau et préparez la salade.
3. Dressez déjà vos assiettes avec la salade, les tomates cerise et l'oignon coupé fin. Juste avant de servir, faites fondre le beurre avec le jus d'un demi citron et mélangez avec une c.à.s. de persil haché.
4. Il ne vous reste plus qu'à servir. Coupez les pommes de terre bien chaudes en morceaux, ainsi que la saucisse de Morteau fumée. Dressez et versez du beurre au citron chaud par-dessus.



MOTS CLÉS

morteau, salade