

Le chaud biloute

Le Chaud Biloute retranscrit les valeurs des gens du Nord : la convivialité, le partage et l'originalité.

Difficulté : Facile

Préparation : 00h15

Cuisson : 00h30

Temps total : 00h45

Ingrédients (pour 6 personnes)

- 6 Fromages Chaud Biloute
- 6 Saucisses fumées de type Montbéliard
- 6 Pommes de terre
- 12 Pains individuels
- 1 Salade
- 10 cl d'huile d'olive
- 5 cl d'huile de vinaigre
- 1 cc de moutarde
- 1cc de moutarde à l'ancienne
- Sel
- Poivre

Préparation

1. Faire préchauffer le four à 200°.
2. Dans une casserole, faites cuire les saucisses pendant 10 minutes.
3. Dans une casserole, faites cuire les pommes de terre pendant 30 minutes.
4. Faites une croix à l'aide d'un couteau sur le dessus du fromage, remettez le couvercle par dessus et mettez au four pendant 25 minutes.
5. Pendant ce temps préparer la vinaigrette en mélanger l'huile, le vinaigre, les 2 moutardes, le sel et le poivre. Mettez-y ensuite la salade.
6. Couper vos pains en 2 sur la hauteur, puis en 2 en diagonale. Frottez dessus la gousse d'ail.
7. Mettre le pain au four pour 10 minutes.
8. Retirer les saucisses du feu puis les couper en tranches d'un centimètre.
9. Faire la même chose avec les pommes de terre.
10. Sorter le pain et le fromage du four.
11. Vous pouvez faire une présentation comme sur la photo. Bonne dégustation. Le plat peut être fait en planche apéritif à partager entre amis !