



Hot dog à la saucisse de Montbéliard et Morbier fondu

Niveau de difficulté : très facile

Temps de préparation : 5 minutes

Temps de cuisson 25 minutes

Recette pour 6 personnes

Ingédients

- 6 saucisses de Montbéliard
- 3 baguettes tradition
- 150 g de Morbier Moutarde à l'ancienne
- Sel, poivre

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Plongez les saucisses de Montbéliard dans de l'eau bouillante pendant 20 minutes.

3. Coupez les baguettes en deux, puis ouvrez chaque tronçon dans le sens de la longueur.
4. Tartinez chaque morceau avec de la moutarde et ajoutez 3 tranches de Morbier.
5. Disposez une saucisse de Montbéliard au centre de chaque sandwich et mettez au four 5 minutes.
6. Dégustez sans attendre.

© Anne-Sophie Lhomme – Charly Deslandes pour la [saucisse de Montbéliard](#)