

SAUCISSE de *Morteau* et pâte douce rôtie

- 1 saucisse de Morteau
- 500 g de patates douces
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 4 brins d'aneth
- 4 c. à soupe de crème épaisse
- 1 c. à soupe de graines de moutarde
- 1 c. à café de sirop d'érable
- 1 c. à café de sauce soja

Plonge la saucisse dans une casserole d'eau. Portez à ébullition (90°) et laisse cuire 45 mn à feu doux. Préchauffe le four à 180°. Lave et sèche les patates, coupe-les en deux dans la longueur et place-les dans un plat. Arrose-les d'huile d'olive, sale et poivre au moulin. Enfourne pour 40 mn. Rince, sèche et cisèle l'aneth. Mélange-le dans un petit bol avec les graines de moutarde, la crème, le sirop d'érable, la sauce soja et une pincée de sel. Réserve au frais. Égoutte la saucisse, coupe-la en deux, place-la sur les patates douces et enfourne encore 5 mn. Servir avec la sauce à la moutarde.

