

LES RECETTES DE NOS GRAND-MÈRES

CAKE SALÉ FRANC-COMTOIS À LA SAUCISSE DE MORTEAU

PRÉPARATION : 20 min
CUISSON : 45 min

INGRÉDIENTS (POUR 8 PERSONNES)

1 saucisse de Morteau
5 œufs
2 dl de vin blanc
1 dl d'huile
250 gr de farine
1 sachet de levure
150 gr de comté râpé
sel, poivre

PRÉPARATION

1. Une heure à l'avance, remplissez une casserole d'eau, faites-y pocher la saucisse de Morteau pendant 30 min, égouttez et laissez refroidir. Beurrez ou huilez un moule à cake, préchauffez le four thermostat 6 (180°). Dans un saladier, mélangez les œufs entiers avec l'huile et le vin blanc. Tamisez la farine mélangée à la levure.
2. Découpez la saucisse de Morteau en petits cubes. À la préparation aux œufs, ajoutez le mélange de farine et de levure, le fromage et enfin les cubes de saucisse de Morteau. Salez et poivrez raisonnablement.
3. Garnissez le moule avec la pâte aux trois quarts de la hauteur. Glissez dans le four et laissez cuire pendant 45 min piquez le cake avec la lame d'un couteau pour vérifier la cuisson (la lame doit ressortir sèche; si elle ne l'est pas, remettez à cuire encore quelques minutes) Démoulez et dégustez cette entrée tiède ou froide.

SAUCISSE PAYSANNE DANS SON GRATIN

PRÉPARATION : 30 MINUTES
CUISSON : 1 h

INGRÉDIENTS (POUR 6 PERSONNES)

1 Saucisse Paysanne
1,5 kg de Pommes de terre
50 cl de crème fraîche semi-épaisse
25 cl de lait
3 gousses d'ail
sel, poivre,
muscade
100 gr de comté râpé
beurre

PRÉPARATION

Peler et couper les pommes de terre en rondelle, Les laver et bien les essuyer, Préchauffer le four à 200° (thermostat 6-7). Diluer dans un bol la crème avec le lait, Beurrer un grand plat. Peler et écraser l'ail, le mettre au fond du plat. Mettre une première couche de pommes de terre, saler, poivrer, muscader et recouvrir de mélange crème lait, Mettre votre saucisse au centre du plat et recommencer une nouvelle couche de pommes de terre et recouvrir de la même façon en alternant à chaque fois les différents ingrédients, Recouvrir le tout de comté râpé, Mettre à four chaud environ 45 minutes,

Bon appétit !

LA CUISSON DE LA SAUCISSE DE MORTEAU

Plonger la saucisse de Morteau dans une casserole remplie avec 2/3 d'eau froide (attention, ne pas la piquer). Laisser mijoter l'eau pendant 30 à 45 min suivant la grosseur.

Le tuyé du papy Gaby

2 rue Les Cotey - 25650 GILLEY
Tél. 03 81 43 33 03 - Fax 03 81 43 30 26
E-mail: magasin@tuye-papygaby.com
www.tuye-papygaby.com

BON DE COMMANDE

Toute commande s'accompagne de son règlement :

- CHEQUE (à l'ordre du tuyé du papy Gaby)
- Carte bancaire : n° de la carte (16 chiffres) :

date d'expiration : ____/____/____
cryptogramme
(3 derniers chiffres au dos
de votre carte bancaire) : _____

- Mandat : uniquement pour la France

Conditions d'expédition :

- Commande minimum expédiée : 2 kg
- Frais de port et d'emballage pour la France :
2 à 5 kg = 13 euros
5 à 10 kg = 15 euros
10 à 15 kg = 22 euros
15 à 30 kg = 29 euros
- Toute commande supérieure
à 30 kg sera expédiée par transporteur.

Pour toute commande
de salaisons supérieure à :
110 euros -----7% de remise
160 euros-----10 % de remise
250 euros-----12 % de remise

Une bonne idée !
Groupez les commandes avec vos amis.

QUELQUES CONSEILS DE CONSERVATION :

Nos produits, une fois ouverts, se conservent au réfrigérateur dans un linge sec de 3 à 4 semaines, il est souhaitable de les préserver de l'humidité et de la chaleur. Nos produits se congèlent très facilement jusqu'à 6 à 8 mois.

Fabriqués comme autrefois, nos produits sont issus de viandes sélectionnées, sont salés naturellement au sel sec et toujours séchés et fumés lentement avec des essences de résineux.



Adresse d'expédition:

Nom : _____
Prénom : _____
Adresse : _____
CP: _____
Ville : _____
adresse email : _____
Téléphone : _____

Adresse de facturation:

(ne rien mettre si même adresse)

Nom : _____
Prénom : _____
Adresse : _____
CP: _____
Ville : _____
adresse email : _____
Téléphone : _____

BON DE COMMANDE

CODE	DESIGNATION ARTICLE	POIDS ENVIRON	PRIX TTC	QUANTITE
			en €/KG	pièces ou poids
SAUCISSES				
101	SAUCISSE DE MORTEAU I.G.P.	400 G	13,10	
111	SAUCISSE AU CHOUX (en hiver)	600 G	12,80	
108	SAUCISSE PAYSANNE	300 G	10,90	
105	SAUCISSE AU CUMIN	400 G	13,10	
119	SAUCISSE MÉLANGÉE (en été)	400 G	11,90	
117	JESU DE MORTEAU	800 G à 1 KG	13,10	
114	CENDRÉE DU PAPY GABY	300 G	20,70	
130	SACHET DÉCOUVERTE (1 Morteau + 1 Cumin + 1 Paysanne)	1 à 1,3 KG	11,95	
SALAISONS (à consommer cru) (SV = sous vide)				
213	FILET DE PORC SV	400 G	21,60	
214	BRESI SV	à préciser	35,10	
202	FILET DE PALETTE SV	600 à 850 G	14,10	
201	NOIX DE JAMBON SV	750 G	20,70	
215	LARD PAYSAN SV	à préciser	9,75	
212	LANGUE DE BŒUF SV	900 G à 1,3 KG	17,20	
JAMBON				
402	FUMÉ CRU ENTIER	environ 3 KG	15,65	
403	1/2 JAMBON FUMÉ CRU	1,3 à 1,5 KG	18,20	
406	CUIT DU TUYÉ	3 à 3,5 KG	15,95	
411	ROULÉ CRU	900 G à 1,2 KG	17,40	
417	ROULÉ CUIT	900 G à 1,2 KG	17,50	

CODE	DESIGNATION ARTICLE	POIDS ENVIRON	PRIX TTC	QUANTITE
			en €/KG	pièces ou poids
PRODUITS EN SACS CUISSON (produit déjà cuit à réchauffer dans son sac, longue conservation)				
301	LANGUE DE BŒUF	900 G à 1,3 KG	20,70	
303	PALETTE AVEC OS	1,2 à 1,4 KG	13,10	
304	FILET DE PALETTE	600 à 850 G	15,85	
302	NOIX DE JAMBON	700 à 900 G	20,70	
128	JESU CUIT	600 à 800 G	15,30	
LA COUPE (SV = sous vide)				
418	JAMBON CRU SV	à la tranche	26,60	
414	JAMBON CUIT SV	à la tranche	21,55	
206	BRESI SV	à la tranche	39,00	
204	FILET DE PORC SV	à la tranche	26,60	
419	JAMBON BLANC SV	à la tranche	14,85	
FROMAGES				
503	COMTÉ VIEUX sélection 18 mois	préciser le poids	17,85	
501	COMTÉ 1/2 VIEUX sélection 12 mois	préciser le poids	14,65	
505	MORBIER sélection crémier	préciser le poids	14,65	
507	RACLETTE	préciser le poids	14,20	
511	METSI au lait cru à manger froid ou chaud	300 G à 400 G	13,44	
514	CANCOILLOTE NATURE 200G	la pièce	3,55	
515	CANCOILLOTE VIN JAUNE 200G	la pièce	3,85	
516	CANCOILLOTE AIL ROSE 200G	la pièce	3,55	
517	CANCOILLOTE ÉCHALOTTES 140G	la pièce	1,95	
518	CANCOILLOTE ABSINTHE 140G	la pièce	1,95	
519	CANCOILLOTE MORILLES 140G	la pièce	1,95	
509	MONT D'OR BABY 400/500G	400/500 G	14,50	
522	MONT D'OR MOYEN 700/800G	700/800 G	14,50	
523	MONT D'OR FAMILIAL 1KG	1 KG	14,10	
524	BOÎTE CHAUDE 500 G avec 3 cl vin blanc	500G	9,08	