

## **Cannelés de pommes-de-terre à la saucisse d'Ajoie**

Recette pour 4 cannelés :

Ingrédients :

- 60 g de pommes-de-terre type C (bleu) cuites et épluchées
- 20 g de jaune d'œuf
- 1 demie saucisse d'Ajoie
- Sel
- Poivre
- Noix de muscade
- Ciboulette
- 25 g de Farine

Préparation :

- Passer les pommes-de-terre au passe-vite ou au presse-purée afin d'obtenir une purée.
- Ajouter à la purée de pommes-de-terre le jaune d'œuf, la ciboulette et la saucisse d'Ajoie hachées, la farine et assaisonner le tout avec le sel, le poivre et la noix de muscade.
- Déposer la masse homogène dans les moules à cannelés et cuire au four à 190 degrés pendant environ 12 minutes.
- Démouler et servir.

**Recette de la saison 2018 de l'Harmonie Shostakovich, réalisé par Jérôme Courbat, Buix.**