

La terroir

- Couper la saucisse en tranches fines
- Peler les pommes de terre et les couper en rondelles
- Réchauffer la cancoillotte au micro-onde ou au bain-marie
- Servir le tout sur assiette et verser la cancoillotte chaude à volonté sur les pommes de terre
- Ajouter une pincée de cumin sur la Cancoillotte Raguin, accompagner d'une salade assaisonnée



Ingrédients

- Saucisse de marteau cuite
- Pommes de terre cuites en robe des champs
- Graines de cumin
- **Cancoillotte Raguin au Vin d'Arbois Savagnin**

