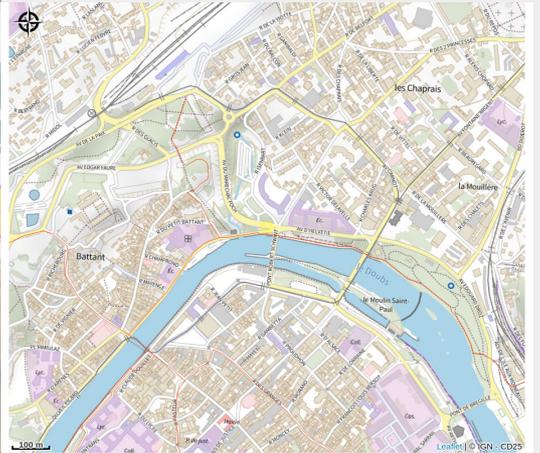


# Poêlée Franc-Comtoise

Grand Besançon



Crédit photo : instant-comte-cuisine (CIGC)

## Infos pratiques

Categorie : Produits du terroir

# Description

Préparation : 30 mn Four préchauffé : 200 ° C Ingrédients pour 4 pers. : - 600 g de pommes de terre - 100 g de comté (coupé en lamelles) - 1 saucisse de Morteau ou de Montbéliarde - 5 fines tranches de poitrine fumée ou 150 h de lardons - 1 oignon - 40 cl de crème fraîche - Sel, poivre

# Situation géographique



# Toutes les infos pratiques

## Contact

**Adresse :**  
25000 BESANCON

## Source

Décibelles Data