



Un été savoureux et léger avec la Cancoillotte

Soleil et ciel bleu, l'été est bel et bien là ! Et avec lui arrivent les envies de légèreté. Très peu calorique, la Cancoillotte se dévoile l'alliée des beaux jours. Chaude ou froide, elle se cuisine facilement et à toutes les sauces. La spécialité Francomtoise, onctueuse et conviviale, s'invite à vos tables pour des apéritifs, plats ou bien pique-niques gourmands ! Voici une sélection de 5 recettes afin de faire de la Cancoillotte, votre valeur sûre de l'été.



Nachos et sauce Cancoillotte

Vous aviez déjà marié le Mexique et la Franche-Comté ? Profitez d'un apéro entre amis pour un véritable moment de partage et de régal !



Poivrons farcis, Cancoillotte et chorizo

Légume phare de la saison estivale, le poivron s'associe au quinoa, à la Cancoillotte et au chorizo pour un plat ensoleillé et délicieux.



Croque-Monsieur à la Cancoillotte

Le classique croque-monsieur n'a pas dit son dernier mot ! Revisité avec la Cancoillotte à l'ail, il sera la star de tous vos pique-niques.



Samoussas à la Cancoillotte

Spécialités du bassin Indien, les samoussas se déclinent ici à la Cancoillotte ! A l'apéritif ou bien en entrée accompagnés d'une salade, ils sauront régaler et surprendre vos invités.



Tacos de courgettes à la Cancoillotte et sa garniture

Voilà une recette originale et pleine de saveurs à déguster chaude ou froide. Un instant de plaisir épicé dont on ne fait qu'une bouchée !