

Mont d'Or au Four et ses Charcuteries

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- | | |
|-----------------------------|-------------------|
| - MONT D'OR (FROMAGE) | 1x 400g |
| - VIN BLANC SEC | 3-4 cl |
| - CHARCUTERIE(S) DIVERSE(S) | selon votre choix |
| - ASSORTIMENT DE SALADES | |
| - POMMES DE TERRE GRENAILLE | |
| - SEL | |
| - POIVRE | |



Recette:

- Préchauffez le four à 200°C.
- Déballez le fromage en veillant bien à retirer toutes les étiquettes plastiques sur la boîte en pin.
- Entaillez une croix sur le sommet du fromage, écartez légèrement et versez-y le vin blanc.
- Enfournez jusqu'à ce que le fromage se liquéfie et forme une belle croûte dorée (30-40 minutes).
- Pendant ce temps, faites cuire les pommes de terre grenaille dans de l'eau bouillante salée. Egouttez-les puis déposez-les dans une assiette.
- Étalez les charcuteries et assaisonnez la salade.
- Dégustez le fromage avec tous les ingrédients !

Remarque:

Accompagnez d'une baguette coupée en petits dés.