



VACHERIN MONT D'OR AU FOUR

Ingrédients	 	
	2 pers.	4 pers.
Dans votre box :		
Vacherin Mont d'Or AOP	1 pièce	2 pièces
Ail	1/2 gousse	1 gousse
Vin blanc	8 cl	15 cl
Romarin	2 branches	4 branches
Baies roses	1/2 cuillère à café	1 cuillère à café
Pommes de terre type Chérie	175 g	350 g
Topinambours	175 g	350 g
Dans votre placard :		
Huile d'olive		
Sel		
Poivre		



Réalisation de la recette

 Préparation : 10 mn

 Cuisson : 30 mn

1. Le Mont d'Or

- Préchauffez le four à 190°C.
- Emballez la boîte du Mont d'Or dans un morceau d'aluminium. Seule la surface du fromage doit rester visible, pour éviter que la boîte ne brûle au four. Épluchez et dégermez l'ail.
- A l'aide d'un couteau, faites un trou au centre du Mont d'Or. Insérez la 1/2 gousse d'ail ou la gousse d'ail simplement coupée en deux. Piquez le fromage avec de petits morceaux de branches de romarin. Parsemez de baies roses concassées. Terminez en ajoutant délicatement le vin blanc dans la cavité centrale.
- Glissez au four 10 minutes.

2. Les légumes

- En attendant, lavez bien et séchez les pommes de terre et les topinambours (inutile de les éplucher). Coupez-les en gros cubes. Placez dans un plat allant au four, arrosez d'huile d'olive, ajoutez le romarin restant, salez et poivrez.
- Glissez au four au bout des 10 minutes de cuisson du Mont d'Or. Prolongez la cuisson du Mont d'Or en même temps que les légumes environ 20 à 25 minutes (remuez les légumes à mi-cuisson). Les légumes doivent être fondants et le Mont d'Or bien fondu et légèrement gratiné sur le dessus.

3. Le dressage

- Placez le Mont d'Or au centre de la table afin que chacun se serve en versant des cuillères généreuses de fromage sur les légumes. Attention à bien enlever la gousse d'ail et les branches de romarin avant dégustation !
- Régalez-vous bien !

4. Le + du Chef

- Le Mont d'Or est généralement servi en entrée ou en apéritif avec du pain, ou en plat principal avec de grosses pommes de terre cuites à l'eau ou au four. Notre Chef Céline a innové un peu en faisant rôtir les pommes de terre avec des topinambours, ce qui ajoute un petit goût de noisette et de croustillant. La touche de romarin rafraîchit ce plat fromager.

