Mont d'Or chaud au vin du Jura, rattes et salade

Le fromage de l'hiver, chaud dans sa boîte d'épicéa.

Le Mont d'Or n'est fabriqué que de septembre à mars dans le Haut-Doubs, cerclé d'une sangle d'épicéa qui lui donne son goût boisé. Chauffé au four dans sa boîte avec de l'ail et un verre de vin du Jura, il se déguste à la cuillère sur des pommes de terre rattes.



Pour 3 personnes | Préparation 10 min | Cuisson 30 min | Facile

Dans votre pack

Mont d'Or AOP	1 × Mont d'Or AOP en boîte d'épicéa (moyen mo
Pommes de terre rattes	750 g
Ail	1 filet de 3 têtes
Salade laitue	1 pièce

À prévoir à la maison

Un verre de vin blanc du jura (savagnin ou chardonnay), poivre.

Allergènes

Lait (mont d'or), sulfites (vin).

La recette

1. Faites cuire les rattes à la vapeur ou à l'eau, 20 minutes.
2. Préchauffez le four à 200 °C. Laissez le Mont d'Or dans sa boîte, enveloppez-la de papier aluminium.
3. Creusez un petit trou au centre, piquez-y des éclats d'ail et versez le vin blanc.
4. Enfournez 25 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit chaude et coulante.
5. Servez au centre de la table avec les rattes et la salade.

Le mot du marchand

Gardez la boîte d'épicéa : c'est elle qui donne au fromage son parfum de sous-bois.

À table avec : *Un Savagnin ou un Chardonnay du Jura.*